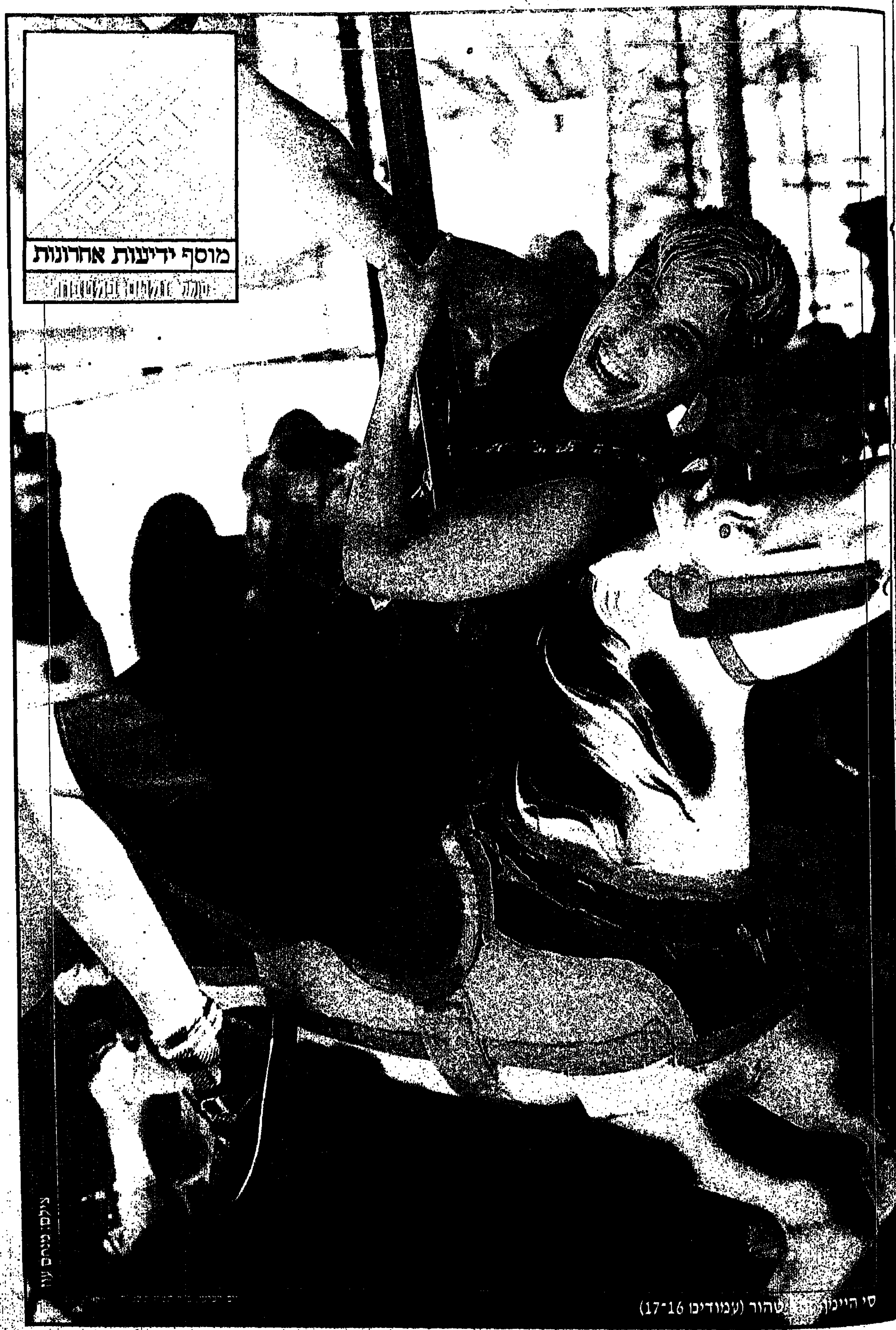
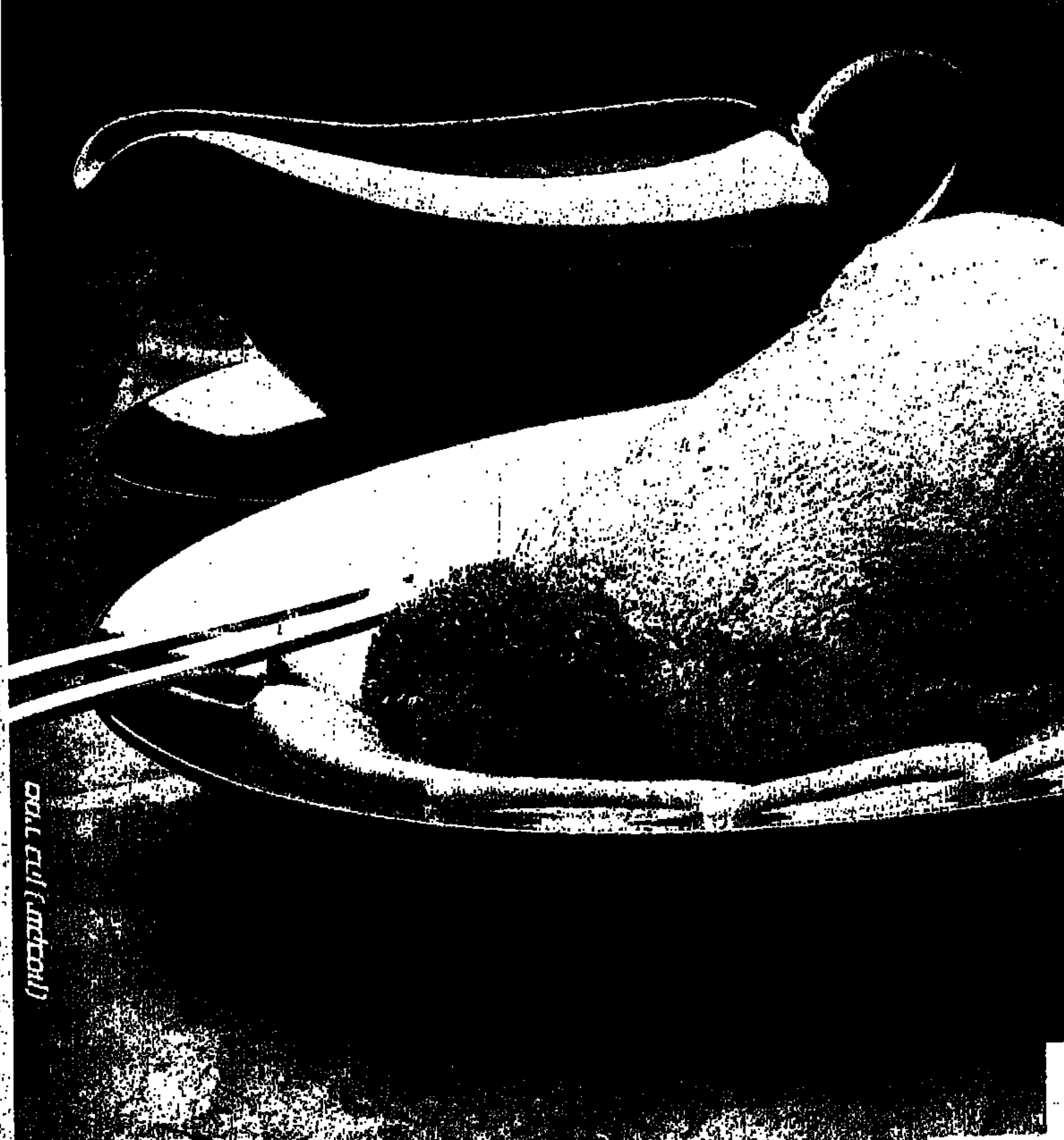


סי היימן ... טהור (עמודינו 16־17)

חדש!

בַּרְבָּר הַגָּלִיל

יותר מברווז - פחות מברווז



ברווז מעודן עסיסי ודל שומן

יותר בשר, יותר טעים

בַּרְבָּר הַגָּלִיל הוא הפתעה טעימה במטבח הישראלי: זהו ברווז שבשרו עסיסי ורך, וטעמו המעודן הוא חגיגה לחיך. בבַּרְבָּר הַגָּלִיל יש יותר בשר מאשר בברווז רגיל ולכן המנות דשנות יותר.

פחות שומן (חצי מברווז!), פחות עצמות

בַּרְבָּר הַגָּלִיל הוא דל שומן לעומת ברווז רגיל שהוא דל בשר ועתיר שומן. למעשה כמות השומן בבַּרְבָּר הַגָּלִיל היא רק 3% יותר מאשר בעוף – ממש מעודן דל שומן. בברווז יש 25%-30% שומן, בבַּרְבָּר 17% ובעוף – 14% שומן. בַּרְבָּר הַגָּלִיל מכיל גם פחות עצמות מברווז רגיל, ולכן הוא קל יותר להכנה.

לסעודות חגיגיות בסגנון צרפתי או סיני ולארוחות משפחתיות

אם עד כה היססת להכין ברווז בתפוזים או ברווז בנוסח פקין (כי ברווז רגיל שמן מדי ובשרו מועט) – בַּרְבָּר הַגָּלִיל נותן לך הזדמנות להפתיע ולפנק את אורחיך ובני משפחתך.
בַּרְבָּר הַגָּלִיל מיוצא בהצלחה רבה לצרפת ולארצות אחרות באירופה, ועכשיו הוא מוגש בגאווה גם למשפחה הישראלית.

"80% מהצרפתיות מעדיפות בַּרְבָּרִים על ברווזים רגילים"

המחקרים על צריכת הבשר בצרפת מראים כי 80% מצריכת הברווזים בארץ זו היא של בַּרְבָּרִים! הבשר הטעים, העסיסי ודל השומן – מדבר לחיכם של אניני הטעם בצרפת.

עופקל

עוף הגליל

כשר

מתכונים ניתן להשיג ע"י פניה לעוף הגליל, קרית שמונה 10200

עמית לוינסון

שירלי מקליין וסאשי פרקר: "כשאני נכנסת לתמונה, אנשים שוכחים מי זו אמא"

• סאשי פארקר ושירלי מקליין

כל הספיריטואליזם הזה

סאשי פרקר כבר הסכינה עם העובדה, כי בעיני רבים היא תהיה תמיד בתה של שירלי מקליין. אנשים מגלים בה עניין רב, בעיקר בגלל האמא המפורסמת והמוזרה שלה. אבל מי שמצליח להתקרב, משנה דעתו. "אחרי חמש דקות של שיחה, בארבע עיניים", אומרת סאשי, "אני עצמי נכנסת לתמונה. אנשים שוכחים מי זו אמא".

שיהיה. סאשי היא באמת מוכשרת ומעניינת. אבל, כמה שחקניות צעירות יכולות לטעון שיש להם אמא ספיריטואליסטית ושחקנית בעלת מוניטין בינלאומי? לסאשי, הכה, לא איכפת שמשווים אותה לאימה אדמת השיער. "ההשוואה אינה מטרידה אותי. להיפך. היא נחמדה ומוכשרת, ועוד המון תכונות נהדרות. כשאומרים שאני דומה לה, זו מחמאה. אני באמת מתנועעת כמוה, ומדברת כמוה".

האם קירבת המשפחה המוצלחת הזו פותחת בפניה את שעריה הכבדים של הוליווד, אותם שערים שצאצאי מפורסמים אחרים טוענים בתוקף, שאין הם נגישים יותר לגביהם? פרקר כנה: "יש לי יתרון רציני. קל לי בזכותה להכניס רגל קטנה מבעד לסף. אבל אחר-כך אני חייבת להיות טובה בשביל להיכנס".

אם מערכת היחסים הזו נשמעת קצת טובה מדי מכדי להיות אמיתית, הרי זה בעיקר בגלל שפרקר הקדישה בחמש השנים האחרונות זמן רב לעיבוד רגשותיה כלפי אימה, ולהשלמה עם העובדה שהיא גדלה, בעצם, לבדה.

סאשי נולדה בסנטה-מוניקה שבקליפורניה לשירלי מקליין ולסופר סטיב פרקר. שמה המלא הוא סטפני סאשיקו. בגיל חמש עקרה סאשי לטוקיו, שם למדה בבית הספר הבינלאומי נישימשי. היא נשארת שם עד גיל 12, כעוד אימה המפורסמת מסתובבת ברחבי העולם ומקדמת את הקריירה שלה. מקליין וסטיב פרקר כמעט ולא היו יחד, אך נשארו נשואים במשך 28 שנים – שעה שסאשי המשיכה לימודיה בדבון שבאנגליה, לימדה סקי לילדים ביפאן, חיה בפאריז ועבדה כדיילת ב"קוונטאס", חברת תעופה אוסטרלית.

האם הרגישה שנישואיהם של הוריה שונים ומיוחדים? סאשי: "כן, הרגשתי מיוחדת, זו ההגדרה הנכונה. החינוך שלי היה יוצא דופן. לא היתה לי אמא שתכין לי סנדביץ' לבית-ספר, או תחכה לי כשאני חוזרת הביתה. גם אבא לא היה בסביבה. היו הרבה שעות של בדידות, אבל תמיד יכולתי להרים אליהם שפופרת".

אהבה, אומרת סאשי, לא חסרה לה. "רק שהכל היה שונה; וזה מה שגרם לי להרגיש מיוחדת. כעסתי על אמי על שלא היתה לצידי כשהייתי ילדה, אך התגברנו על זה ועכשיו היחסים טובים".

שיפור היחסים עם אמא – זו הסיבה האמיתית שהחזירה את סאשי ללוס-אנג'לס. המשימה הצליחה. הכעסים נמוגו, וכיום מקליין מעודדת את בתה בצעדיה הראשונים במשחק. "היא איתרה אצלי כישרון אמיתי", היא מספרת בחיוך מבוייש. "רק בזכותה התחלתי ללמוד דראמה". בזמן הלימודים זכתה סאשי בתפקידים קטנים בסרטים כמו "פגי סו מתחתנת", "בחזרה לעתיד" ו"אודות ליל אמש".

כרגע היה סאשי פרקר בניו-יורק, והיא שדרנית המשדרת את חדשות אמריקה ליפאן, ברשת השידור שבבעלות חברת הענק "פיוג'סאנקיי". היא רואה בעצמה, במידה רבה, יפאנית, בזכות הרגישויות לתרבות שרכשה כילדה ביפאן. "אני מבינה את התרבות היפאנית, במובנים רבים, טוב יותר מאשר את האמריקנית, אם כי אני נעשית יותר ויותר אמריקנית מיום ליום".

סאשי שומרת על עצמאות מחשבתית לצד אימה הידועה, בעיקר לגבי כל עיסוקי העידן החדש של מקליין. "אני מנסה להיות פתוחה לכל הספיריטואליזם הזה, לסיפורי גילגול הנשמות והעולמות האחרים, בהם שקועה אמי. הייתי שמחה להאמין בזה. זה יכול להיות נוח ורומנטי. הייתי פוחדת פחות מהמוות. אבל קשה לי. אולי אם הייתי עוברת איזו חוויה אישית".

האם אמא מקליין מנסה להשפיע עליה? סאשי פורצת בצחוק. "בכל רגע ורגע אנחנו מדברות על העידן החדש והעולם הבא כל הזמן. מכיוון שגדלתי ביפאן, אני מרגישה שאני מכירה את רוב הדברים עליהם היא מדברת. היפאנים מאמינים בגלגול נשמות וכל זה, אך הם אינם מדברים על כך. בכל זאת הדברים חילחלו לתוכי, אם כי עדיין קשה לי לבטא תחושות בקול רם".

העתיד מחייך אל סאשי פרקר. היא מתכננת לחזור למישחק, וכבר תרה אחר תפקידים עסיסיים. ככל שזה יישמע מוזר, זו אינה משימה פשוטה עבור הבת של שירלי מקליין. "בהוליווד חושבים שגם אני חמודה, ומקסימה ומתוקה. אין להם מושג כמה אני טובה בתור מכשפה!"

■ דרורה שביט

זמנים מודרניים
עורכת: בלה אלמוג
עורכות משנה:
איילה זמרוני, מרים קוץ
זמנים במטבח: דנית סלומון
עריכה גרפית: אורנה כרמי

• מאיר ארזי

הכל על הפאי

מאיר ארזי, ירושלמי צעיר ונאה, שפרש משירות הביטחון, פתח באחרונה פאב-מסעדה, "פורום" ברחוב דיזנגוף, בת"א. ההתמחות של המקום היא בפאי אנגלי. הכל התחיל בטיול נופש באנגליה. ארזי פשוט נדלק על הפאי לטעמיו השונים, והחליט שהוא רוצה להפיק אותם בעצמו, לפי טעמו.

הוא חזר ארצה, גיבש את הרעיון תוך 10 ימים, ונסע לפאריז לתפוס עוד קצת השראה גסטרונומית. כשנפגש בשדה התעופה אורלי עם אשתו, מנהלת מכירות בחברת תרופות, ששהתה שם בענייני עבודה, וסיפר לה על המסעדה שתיפתח בקרוב, נפלו לה המזוודות מהידיים. "לקח לה כמה ימים לעכל את הג'וב החדש שלי, כי סיכמנו שאחרי פרישתי משירות הביטחון, אחזור ללימודי משפטים באוניברסיטה", מספר ארזי, 29, בעבר קצין בגולני.

ארזי ושותפו עמוס, החליטו שישפצו את המקום בעצמם. הקבלנים המקצועיים צחקו, התערבו איתם שלא יוכלו לסיים בפחות מארבעה חודשים. מאיר הבטיח שתוך חודש הכל יהיה מוכן. ההבטחה התקיימה. אפילו הפועלים הערבים, שהתיידדו עם מאיר ועמוס, ניאותו לעבוד בזמן הרמאדאן.

"יש כמה קבלנים שרצו מאיתנו הון כסף עבור השיפוץ ועכשיו הם חייבים לנו אלפי דולרים עבור ההתערבות שבה ניצחנו", מספר מאיר. בשל חוסר ידע במסעדנות זימנו את אליוט כהן, מנהל מזון ומשקאות בבתי מלון, שיעזור באירגון. אליוט הביא איתו את חברתו לחיים, הדוגמנית רונית אלקבץ, שמוסיפה נופך של יופי נשי למקום. בשלב זה מגישים 14 סוגים של פאי מלוח ושישה סוגי פאי מתוק, ועוד זרועו של השף עמירם נטויה.

מאיר ארזי עם הדוגמנית רונית אלקבץ: הרעיון התגבש בתוך עשרה ימים

• אסיה דוידוב

כנגד כל הסיכויים

בביתם של כנה וזלמן שובל, מתומכי האופרה הישראלית החדשה, נערך קונצרט של אגודת אוהבי האופרה הישראלית, שבראשה עומדת אנט דולצ'ין. בין הזמרים שהשתתפו היתה אסיה דוידוב, זמרת אופרה עם סיפור חיים לא-שיגרתי, לפחות לקריירה שבה בחרה.

אסיה נולדה בטשקנט שבאוזבקיסטן, במעמקי אסיה התיכונה, למרות שבארץ סבורים שהיא רומניה, בגלל המבטא והמראה. מגיל צעיר מאוד רצתה לשיר ולנגן, אבל הוריה מנעו זאת ממנה. בכוחות עצמה למדה פסנתר והתקבלה ללימודי מוסיקה באוניברסיטה המקומית. כששמע זאת אביה, נעל אותה בבית. בחורה לא צריכה ללמוד, אמר. בטח שלא לשיר. אסיה התמרדה והחליטה לעשות הכל בעצמה. עם השנים התרגלו ההורים. אפילו באו לשמוע אותה שרה. בזה לא תמו התלאות המשפחתיות. ההורים לחצו שתתחתן. זה יותר חשוב מהמוסיקה, טענו. אסיה סרבה. לבסוף לא היתה לה ברירה.

בכורח הנסיבות נישאה לפני כחמש שנים, לאחר שעלו ארצה. בינתיים התקבלה כסולנית במקהלת רינת ולמדה באקדמיה למוסיקה על שם רובין. נישואיה לא עלו יפה. בעלה עשה הכל כדי שלא תשיר. שוב נאלצה להילחם על זכויותיה כאשה חופשיה, עד שהתגרשה. "בסך הכל רציתי ללמוד ולעשות קצת קריירה כזמרת אופרה. זה הכל. אבל לפחות יש לי ילד, אז זה היה כדאי", אומרת אסיה, שזכתה באחרונה במחמאות מבכירי ה"מטרופוליטן אופרה" בניו-יורק, שביקרו בארץ. הם המליצו שתקבל את התפקיד הראשי באופרה "הליצנים" של קאבאללו. עד כה עשתה באופרה הישראלית החדשה רק תפקידי משנה כגון האומנת של ויולטה ב"לה טראויאטה", הרוזנת ב"נישואי פיגארו".

אסיה דוידוב, מימין, עם גבי שדה, שלישי מימין; המלצה מניו-יורק

• גידי אשכנזי

ליטוגרפיה לאח"מים

גידי אשכנזי: כולל איור על מגדלי מים

לאחרונה פתח הצייר גידי אשכנזי את תערוכת ציוריו השביעית במספר, "התבהרות", הפעם בגלריה של תיאטרון הסימטה ביפו, לו עיצב בעבר תפאורות. לפני ארבע שנים חלה במחלה ממארת. במשך שנתיים עבר טיפולים קשים. בתערוכה העכשווית, בדרך של סוריאליזם סימבולי, הוא מבטא את המחלה ואת דרך ההחלמה.

עד לפני שלושה חודשים היה גידי בעל גלריה משלו בנתניה. בשל קשיים כלכליים, שנוצרו בזמן מחלתו, נאלץ לסגור. זו לא היתה הסיבה היחידה. היו גם פיסות קש שחבטו בגב הגמל. "אחד המקרים היה אדם שנכנס לגלריה ואמר שהארכיטקט שלו הורה לו לקנות תמונות בצבעי כחול ואפור. הוא הביט באחת העבודות שלי וביקש: 'שניים כאלה אבל בגדול...'", מספר גידי, 30. שחי שלוש שנים בברזיל, לשם נסע ללמוד אמנות.

כיום, כשהוא עדיין בתהליך של שיקום, עובד גידי על פרוייקט של אמנות סביבתית, הכולל איור על מגדלי מים. הוא מתחיל במגדל המים שבכניסה לנתניה, עליו הוא עומד לצייר כך, שיתמזג לגמרי עם הנוף וצבעיו. ליטוגראפיה שנעשתה על-פי אחד מציוריו נבחרה לשמש כמתנה הרשמית של עיריית נתניה לאח"מים.

• סמנתה פוקס

מירשם לקול סקסי

סמנתה פוקס: רק סלטים ולחם מחיטה מלאה

סמנתה פוקס איבדה באחרונה 5 ס"מ יקרים מהיקף החזה שלה, בניתוח פלאסטי. "91 ס"מ הייתי צריכה רק בתור דוגמנית עירום. כזמרת מספיקים לי 86", הסבירה זמרת הדיסקו, שביקרה בארץ בשנה שעברה. "חוץ מזה, הייתי מוכרחה להיפטר לפחות מכמה סנטימטרים, כדי שאוכל להתנועע ביתר קלות על הבימה".

עוד סיפרה, שהיא משכימה יום יום בשעה שמונה, כדי להתעמל במשך שעתיים עם המאמן הקבוע שלה. באשר לדיאטה שלה, מציינת סמנתה, המכונה סמי, שהיא אוכלת רק סלטים ולחם מחיטה מלאה, ו"מנסה להיגמל מהרגלים רעים של אכילת ג'אנק". היא נמנעת משתיית אלכוהול, אך עדיין מעשנת שלוש סיגריות ביום.

הפרט המוזר יותר הוא השינוי שחל בקולה לאחר הניתוח להקטנת החזה. גוון הקול של סמנתה נהיה עמוק יותר, מה שנקרא קול סקסי. סמנתה טוענת שהשינוי הרצוי בא בעיקבות הניתוח. אולי אפשר להשתמש בזה כמירשם.

• מילה גובוביץ'

ילדה יפה

נא להכיר: מילה גובוביץ', דוגמנית רוסיה בת 12. הזינוק שלה לעסקים היה כה מהיר, עד שהצוות המטפל בה, מנהלה האישי ומזכירתה אינם עומדים בקצב. הפגישה והצילומים של צוות המגזין "אינטרוויו" עם מילה, נדחו כמה פעמים, עד שהתקיימו בלוס-אנג'לס. זו היתה רק תחנה קצרצרה, בין פאריז, לונדון, ניו-יורק.

אחרי הפגישה החטופה, שאת תוצאותיה ניתן לראות בתצלום של הרב ריטס – טסה מילה לנפאל, להשתתף בצילומי הסרט "רכבת לילה לקטמנדו".

• יעל גרטלר

קאדילאק בלילה קר

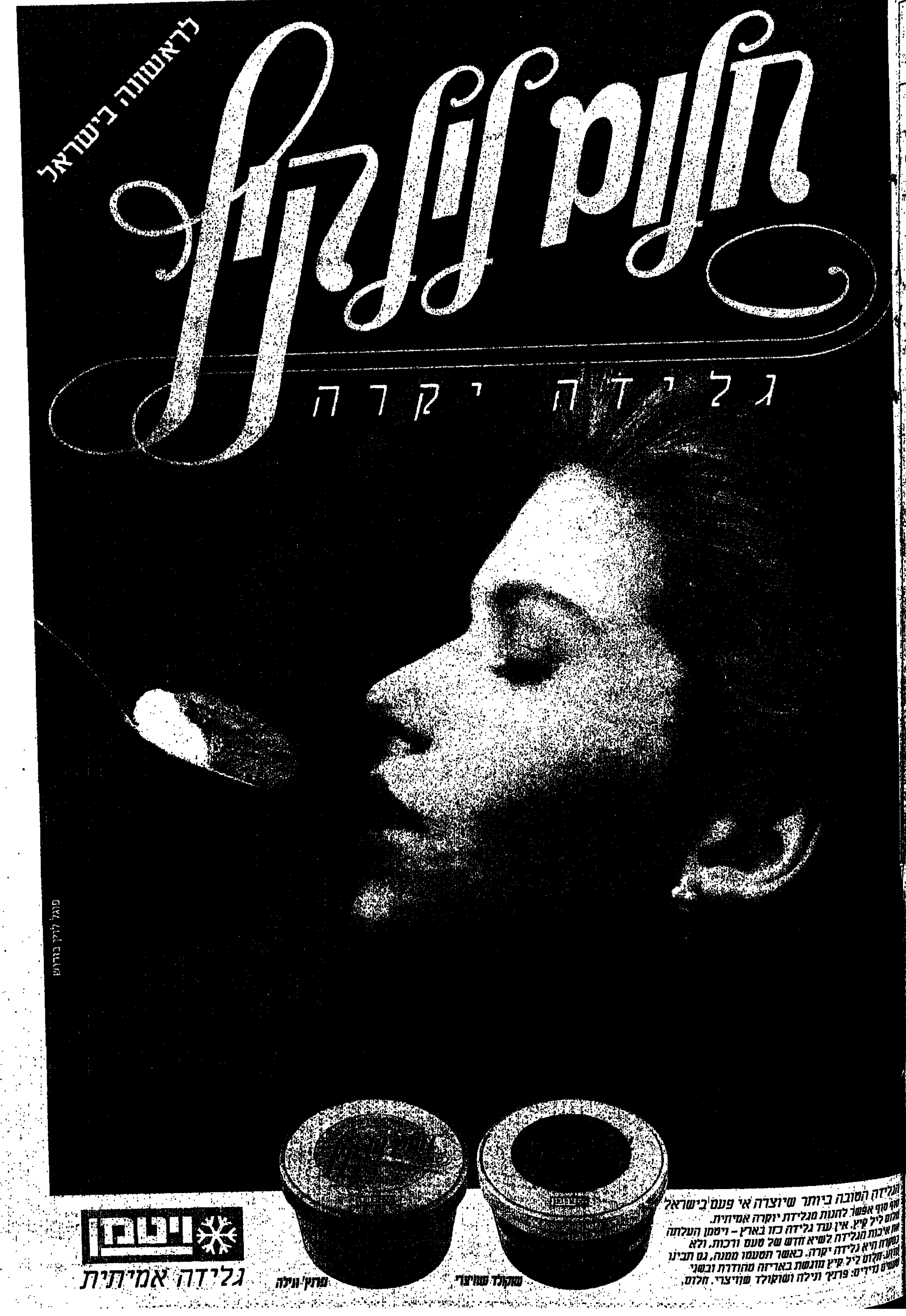
יעל גרטלר עם שירלי בן-מרדכי, במרכז, ואיריס לוק, מימין: תכתובת ערה

סוכנות הדוגמנות "לוק" ערכה מסיבת יום הולדת משותפת לכמה מהכוכבות שלה: שלומית אמיר, איריס לוק, דנה וקסלר ויעל גרטלר. יעל, 20, נערת ישראל 87', התגוררה שנים אחדות בדרום-אפריקה, לשם נסעה עם הוריה, רופא ואחות. החינוך הקפדני בבית-ספר לבנות ניכר בה גם כיום. למשל, היא מקפידה לשמור על קשר הדוק עם הבנות שהכירה בתחרות מיס עולם. מנהלת תכתובת מסועפת עם רבות מהן, דבר נדיר בין מועמדות של תחרויות בינלאומיות.

"אנחנו מרגישות כמו חברות ותיקות. מתכתבות ממש; לא רק ברכות לחג המולד ולשנה חדשה", סיפרה יעל במסיבת הדוגמניות שנערכה בדיסקוטק של מלון שרתון ת"א. מיותר לציין, שהיא שומרת גם על קשר עקבי עם חברותיה ללימודים בדרא"פ. באחרונה שלחו לה הזמנות מפצירות שתבוא להשתתף בחגיגות 75 שנה לבית-הספר. יעל הודתה להן, אבל ניסתה להסביר שלא תוכל לנסוע לדרא"פ כי היא משרתת בצבא, הן לא בדיוק הבינו מה זה.

יעל משרתת בצה"ל כמאבחנת פסיכוטכנית. מתכוונת ללמוד באוניברסיטה, אבל לא מיד. מאז הצטרפה לסוכנות "לוק" הצטלמה לכמה סרטי פירסומת, קטלוגי אופנה והפקות אופנה שונות. אחד מסרטי הפירסומת צולם במקרה בלילה הקר ביותר של השנה.

"הייתי צריכה לצאת בשמלה חושפנית מתוך מכונית קאדילאק. קפאתי מקור, אבל לא היתה ברירה. נאלצתי לחזור על הקטע כמה פעמים. היה קר, קר מאוד. עד היום אני לא מבינה איך לא הצטננתי".



40 שנה המתין היומן שכתב יעקב לופס במגירה ● אלמנתו אסתר חששה לדבר, לא להכאיב לילדים ● רק עכשיו, כשלילדים עצמם בנים בצבא, הותר קשר השתיקה ● יומנו של הלוחם יעקב, המפיץ הראשון של „ידיעות אחרונות" בירושלים, יוצא לאור בצירוף קטעים שפירסם בעיתונות ● אסתר, שהמשיכה היכן שהבעל הצעיר הפסיק, נוצרת בלב זכר אהבה ראשונה ● בשבילה 40 זה לא רק חגיגות

רק אתמול, בירושלים

אסתר לופס: האינטואיציה אמרה, לא להזכיר כדי לא להכאיב
תצלום: זום 77

עמלית ארגמן־ברנע

40 שנה היתה מחברת היומן של יעקב לופס טמונה בתוך מגירה עמוקה. 40 שנה צריכות היו לחלוף, עד שיכלה אסתר אלמנתו לגעת בה שוב, לחזור ולקרוא בה, ובסופו של דבר – להחליט לפרסם את מה שהעלה בכתב על הנייר בעלה הצעיר שנהרג במלחמת השחרור בירושלים. 40 שנה – וכתב ידו נשתמר ברור וצעיר וזקוף. כמו זכרונו.

40 שנה, לא פחות, עד שגמרה אסתר אומר להראות את היומן לשני הילדים שלא הכירו כמעט את אבא, כשהם עצמם הורים לילדים בוגרים, חיילים. בשנים ההן, כשרולי (דבורה) ואלי היו קטנים, ואמא גידלה אותם לבדה, לא היו פסיכולוגים שיגידו שטוב אולי לדבר על אבא ולשאול שאלות. גם אם הוא איננו.

האינטואיציה שלה אמרה לא להזכיר, כדי לא להכאיב. והם, הקטנים, חשו שאם ישאלו – אז אמא תבכה. וכך יקרה, שאת קשר השתיקה בן עשרות השנים ישברו בני הדור הבא, הנכדים. הספרון שרואה עכשיו אור, „יעקב אשר אהבנו – מיומנו של לוחם", בא לתת תשובה לבני הדור שכבר יודע לשאול. לשרטט להם את דמות הסבא שנשאר בן 28. אולי גם לסגור מעגל בחייה של אסתר, ירושלמית, שחוט של אצילות סמרד"טית משוך על הופעתה, על העברית שבפיה, על דרך הבעת רגשותיה. האלמנה האחרונה של מלחמת השחרור, שהתייצבה במישרד הביטחון, כדי לתבוע בביישנות זכויות; שגם לאחר שנישאה מחדש, ונתאלמנה מבעלה השני, נוצרת בכאב מאופק אהבה ראשונה. בשבילה 40 זה לא רק חגיגות.

יעקב לופס היה המפיץ הראשון של „ידיעות אחרונות" בירושלים. סיפורו של האיש, יליד תורכיה, מראשוני לוחמי האצ"ל, הוא גם סיפור ימיו הראשונים של העיתון. בשנת 1940 החל בהפצת העיתון מתחת לעץ אחד ברחוב לונץ בירושלים, סמוך למוניות „קשר", שהיו מביאות מדי בוקר את הגיליונות המודפסים מתל אביב לבירה. כשיעקב לופס קיבל את הג'וב שלו, הגיעה תפוצת העיתון בעיר ל־100 גיליונות. מהר מאוד הוא הפך אותו לעיתון של ירושלים, שנמכר באלפי עותקים.

מאוחר יותר, בימי הקרבות של מלחמת העצמאות ובימי המצור על ירושלים, נותקה העיר מהמערכת התל אביבית. מהדורה מיוחדת של „ידיעות אחרונות" הירושלמי הופיעה מדי יום בתוך העיר הנצורה. לופס היה מעמיס על אופניו את גיליונות העיתון, ויוצא לשכונות המופגזות, לחלק אותם בין התושבים בבתים ובמקלטים. אמירה שגורה בירושלים של אז, הנתונה בעוצר: פעמיים ביום יוצאים אנשים מן הבתים, פעם כשמחלקים מים, ופעם כששומעים „ידיעות־ידיעות!"

בבוקר שבו נהרג, עוד בא יעקב למישרדו ב„ידיעות אחרונות", לבדוק כמו תמיד איך הולכת המכירה. הימים, מספרת אסתר, היו הימים שאחרי הפילוג הגדול, שבו ערקו עזריאל קרליבך וחבורת עיתונאים מ„ידיעות אחרונות" ויסדו עיתון חדש, „מעריב". לופס נשאר, למרות ההצעות של קרליבך שבא לביתו ואמר: למה שלא תעבור לדירה יותר מרווחת, למה שלא תיקח לך שני פקידים לעזרה. הוא אטם את אוזניו, ובימים שבאו אחר כך, היה מסתובב בדאגה גדולה בין מוכרי העיתונים והקיוסקים בעיר, כמו ללוות כל גיליון שנמכר.

לופס ידע גם לכתוב. מאמרים פרי עטו פורסמו בעיתונים שונים של אותם ימים („המשקיף", „הבוקר") והופיעו בחתימת „י. בן־אליהו". כאשר נעצר בפעם הראשונה על־ידי הבריטים, בגין פעילות באצ"ל, היה בן 18 בלבד. מאסתר, שביקרה אותו ב„קישלה", ביקש רק דבר אחד: להבריח רשומה לעיתון „בית"ר". אסתר, אז בת 16, לקחה את הדפים והחביאה בתוך הנעל שלה בעוד השוטרים הבריטים עומדים סביבה ומביטים בה.

בין דפי הספרון, שרואה עכשיו אור (בעידודם ועזרתם של עורך ידיעות אחרונות, דב יורקובסקי, ושל חתנה של אסתר, יעקב פכטר, מנכ"ל „כתר"), נאספו איפוא גם כתבות ורשימות של יעקב שפורסמו בעיתונים וכתבי העת השונים בשלל נושאים: שכונות בירושלים, עדות בירושלים, טיפוסים ירושלמיים, מאמרים לוחמניים בשם בני העדה הספרדית, כנציגם במאבק נגד הקיפוח, ונגד היגררותם של מנהיגי העדה הספרדית אחרי מישרות מכובדות במוסדות העליונים של מפא"י.

פברואר '46. אסתר הרה. יעקב נעצר על־ידי הבריטים, ונשלח למחנה המעצר בלטרון. כשנולד אלי, היום קונסול ישראל בבון, פונה הרב הראשי עוזיאל לנציב העליון, ומבקש לשחרר את לופס להשתתף בברית המילה של בנו. הוא מסיים את ריצוי עונשו, וחוזר לפעילותו המחתרתית. זמן קצר לאחר מכן נעצר שנית, והפעם נשלח לשנת מאסר בכלא עכו. הוא נהרג בבוקר יום ראשון, בחודש תמוז, כאשר יצא לשדות עין כרם לחפש אחר גופת חברו, שנפל שם כמה ימים קודם לכן, בקרבות על כיבוש הכפר. „התחננתי", אומרת אסתר היום, „שלא ייצא".

אחרי השבעה קמה, ובאה לעבוד במקומו במשרד „ידיעות אחרונות" בירושלים. בלי לדעת ולהבין דבר בהפצת עיתונים, חשבונות או תשלומים, ידעה שעליה להמשיך מן הנקודה שבה הפסיק. אסתר לופס עבדה ב„ידיעות אחרונות" כמעט 20 שנה.

אני זוכרת את החדר שלה, חדר 101, בבניין „סנסור", יפו פינת בן־יהודה, ממנו היו יוצאים ובאים מחלקי העיתונים, נערי רחוב שנאספו וכאלה שנשלחו מה„משקם". את כולם הכירה, היא שם בבניין המשרדים הגדול והאפור מחלק תה אחר, אדון מישה, שמכר בייגלאך מושחלים על מוט. פעם באה השכם בבוקר, וראתה ילד בוכה יושב על המדרגות. אבא שלי הרביץ לי, סיפר לאסתר, וגם לא נתן לי אוכל כי אתמול לא מכרתי אף עיתון. אתה יודע מה, אמרה לו אסתר, קודם תלך ותקרא לאדון מישה, כי הבוקר עוד בכלל לא שתיתי תה. בכמה צרות קטנות וגדולות טיפלה אז „גברת אסתר" בחיוך ומלה טובה.

„הוצאה שניה" היתה אז, בימי טרום הטלוויזיה, עניין שבשגרה. ביום עבודה רגיל הקפידה לקפוץ הביתה בצהרים להאכיל את הילדים, אחר כך חזרה למשרד. בימי „הוצאה שניה" לא ראתה אותם כלל. פעם היא זוכרת, הרשתה לעצמה ללכת לסרט בקולנוע אריסון. כשיצאה ראתה פיתקה צמודה לשמשת המכונית: תפסו את אייכמן. זמן קצר עבר, עד שהתחרשה בקעה מגרונותיהם של מוכרי העיתונים. היא זוכרת במיוחד גם את הגליון שבישר על טיסתו של אייבי נתן לקהיר, את זה שבישר על מציאתו של יוסלה שומכר, ואת היום שבו נתלה אלי כהן בדמשק ותמונתו שהתנוססה בעמוד הראשון. למה פירסמו את זה? נזעקה, הרי אף אחד לא יקנה את העיתון! היא טעתה.

הקירבה והגישה למקורות המידע של אותם ימים היתה לפעמים בעוכריה, היא אומרת. ביום השלושים למותו של יעקב בא אסון נוסף. אחיה נפל בקרב על ארמון הנציב. במשפחה לא ידעו פרטים. גופה לא נמסרה. במקרה שמעה שיחה של שני עיתונאים, שסיפרו איך התעללו הערבים לאחר הקרב ההוא בגופות החיילים היהודים. איך כרתו את ראשיהם. היום, כשהיא מספרת לי את זה, מפתיעות אותה – ואולי לא – הדמעות.

בשנים האחרונות משמשת אסתר כמנהלת לשכת התיירות העירונית בירושלים. שליטתה בארבע שפות וגישתה לקהל הביאו אותה לרמות מפתח בירושלים של התיירים – שכמו מוכרי העיתונים של פעם, באים היום עם צרות קטנות וגדולות. רק השבוע, היא מספרת בחיוך, בא ללישכה ג'נטלמן בריטי אחד, תייר, שסיפר לה כמה היה רוצה לראות שוב בחורה ישראלית אחת שפעם, בשירותו כקצין במנדט הבריטי, אהב אותה אהבה גדולה. אסתר איתרה את כתובתה במשרד עורכי־דין, ממנה שהאישה שאהב הקצין לגימלאות זה מכבר, ובאותו יום הגישה לג'נטלמן האפרכסת. הנה, אמרה, אתה יכול לדבר איתה עכשיו.

אז אולי זו בכלל ירושלים, שכאילו מקרבת את השנים הרחוקות, שמשמרת מרחקים כאילו הם קצרים יותר ואהבות כאילו נאצרו רק אתמול, בירושלים, שמשאירה את לוחמיה שנפלו על אדמתה צעירים תמיד, כאילו הזמן עומד שם מלכת, ומה שהיה שם הוא שיהיה.

דוד קריבושי פורט את המוניטין שלו כמעבד־מלחין־מנצח לשטרות של כסף ● על־יד חנות התקליטים שלו ב„גן העיר" פתח אולפן הקלטות וידאו ● אפשר לבוא, לשיר עם פלייבק, ולהרגיש כמו אלביס פרסלי ● אחרי העבודה יש לו אהבה. טל הקטנה, בת ארבע, שגרה אצל אמא שלה ● על אהבות אחרות, שאחרי גלי עטרי ורותי נבון, עוד אין לו מה להגיד

שוש מימון

איפה שלא פנית, נתקלת בדוד קריבושי. מלחין, מעבד, מנצח. קריבושי פה, קריבושי שם. עכשיו הוא נחת נחיתה רכה ב„גן העיר". יחד עם השותפים אהרון דקל ונעמן שקולניק שכר מקום מרווח, ופתח חנות תקליטים. לידה – חידוש בנוף המקומי – אולפן הקלטות וידאו, „קליפ", שממנו, כך הוא מקווה, יבוא הכסף הגדול.

לדבריו, מדובר ברעיון שגם בניו־יורק מצוי בחיתוליו. „הרעיון לאולפן הגיע מצד שלמה אליהו, הבעלים של 'גן העיר'. אחרי שראה את זה בחו"ל, בא אלי אליהו ערב פתיחת חנות התקליטים ושאל: „למה לא אולפן וידאו?"

באולפן מחזיק קריבושי צלם־במאי, מאפרת ותפאורה. יש לו קלטות עם ליווי מוסיקאלי. „בא הזמר עם שיר שהוא רוצה לשיר, "אנחנו עושים לו הפקה מוסיקאלית, ואז הוא מצלם את זה באולפן. יכול לבוא גם אדם לא מקצועי, שרוצה לשיר שיר מוכר. אני מציע לו שיר מקטלוג האולפן, עם ליווי מוסיקאלי. רכשתי 'פלייבקים' רבים בחו"ל, בכל הסגנונות, של מפורסמים כמו אלביס פרסלי ומדונה, ושל ישראלים כמו ירדנה, עופרה, גלי, ריטה, ארגוב, משה. הליווי מוקלט בכמה סולמות".

באולפן יכולים להיעזר גם שחקנים, ריקדנים, דוגמנים, שרוצים לבדוק איך הם נראים או מצטלמים, וכמובן ילדים. הגאון הקטן בא, שר רוקד או מנגן על רקע של תפאורה, עם איפור ותאורה נכונה, ואפשר לשלוח לקרובים בחו"ל. מחיר ההקלטה 145 שקל. השיר נמשך כשלוש דקות, ואפשר לערוך 6־7 חזרות במשך כחצי שעה.

קריבושי מתכוון להיות נוכח באולפן. הוא יתן יעוץ מקצועי ומוסיקלי ופתרונות טכניים. בתוכנית – פתיחת רשת אולפנים כזו בארץ. במקביל, ימשיך לעסוק בעיבודים, הלחנות, הקלטות.

קריבושי בן 44, מזל סרטן. פעם ראשונה שהוא נכנס לעסקים. „עד היום הייתי עסוק במוסיקה. באיזשהו מקום תמיד חתרתי לביטחון כלכלי. אבל לא היו תנאים מתאימים ולא ההצעות המתאימות".

– היום, אחרי סערת רותי נבון, נישואין שניים ובת קטנה, אתה פתוח לחיים חדשים?

„אני מנסה להסיק מסקנות. אני די לבד עכשיו. איש בית ואיש משפחה. יש לי ילדה משגעת, בת 4, טל. רואה אותה הרבה, מבלה איתה הרבה, אוהב אותה מאוד".

– התגרשת כשטל היתה פיצפונת. התלבטת?

„כשהתגרשנו, טל היתה בת שנה וחצי. מאוד התלבטתי, אבל השגיאה הכי גדולה זה להישאר נשוי בגלל ילדים. אם ילדים גדלים באווירה עויינת, הם סובלים סבל איום, ורדופים בזה כל החיים. וגם כלפי ההורים זה לא 'פייר'.

צוואה בוידאו

הגימיק של אולפן הווידאו החדש „קליפ", שהקים דוד קריבושי עם חשותפים אהרון דקל ונעמן שקולניק: צוואה על קלטת וידאו.

במקום להגיש ליורשים העצובים פיסת נייר חסרת הבעה, אפשר עכשיו למסור להם הופעה חיה של המת. צריך רק להגיע לאולפן עם עורך הדין הפרטי, ולקרוא מול המצלמות את הצוואה הכתובה. מחיר ההפקה: 1000 דולר.

לצד כשרונות בשירה, קריאה או ריקוד, שרוצים להצטלם באולפן החדש ב„גן העיר", מגלים בו עניין מרצים באוניברסיטה, המעוניינים להקליט את הרצאותיהם. יש ביקוש גם בקרב מקדמי מכירות, שרוצים להציג את המוצר שלהם בקלטות וידאו, ובקרב מועמדים ה„רצים" בבחירות. הקלטת שיר מוכר, מתוך רשימה בקטלוג של האולפן, תעלה 145 שקל, הפקת קלטת עם שיר מקורי, כולל חצי שעה חזרות, מחירה 1,250 שקל.

לדעת היזמים צפוי ביקוש גדול לנושא הצוואות. שכן צוואה מוקלטת תשים קץ לחילוקי דעות המלווים צוואות לאחר מותו של אדם. הקלטות שתישמר בכספת, ותהווה הוכחה חותכת ומזכרת פרידה כאחת.

נורית ארד

למה להקריב את חייך? כשהילדה תיגדל, אסביר לה.

„אתמול היה כנס של מעונות נעמ"ת מכל הארץ. באתי עם האקורדיון, ניגנתי לילדים. גם גרושתי היתה שם. הילדה נורא נהנתה. אני מאוד אוהב ילדים. רוצה עוד. ילד זה דבר אדיר. הבת שלי גם באה לי בזמן. הייתי בשל לזה. הפכתי יותר מיושב. היום אני מאוד לחוץ, כל הזמן רץ אחרי אלפי עיסוקים, ג'ינגלים ורדיו וטלוויזיה. אבל אני יודע שכך וכך ימים בשבוע אני עם הילדה. אני יכול לראות את הילדה מתי שאני רוצה. היא גם ישנה אצלי. כשאני איתה, אני רק איתה. וזה כיף. מטייל, מבלה, מספר סיפורים, הולך להצגות".

– נחזור לחיי האהבה שלך. הראשונה היתה גלי עטרי, השנייה רותי נבון. איך אתה רואה את זה היום?

„גלי עטרי היתה הרומן הראשון המפורסם שלי. היא היתה אז בת 17. אחותה יונה הביאה אותה אלי. אמרה שיש לה קול זמיר, שאשמע אותה. גלי נורא התביישה. שמעתי אותה, וגיליתי שיש לה באמת קול של זמיר.

„היה לי אז משרד לג'ינגלים עם יורם ארבל. גלי עבדה איתי הרבה. הקלטתי לה את 'שוקולד שוקולד' ו'אם יש לך שמש'. היא גם נסעה איתי לארצות־הברית להצגה של כרמון, 'לחיות עוד קיץ'. אחר כך נפרדנו. גלי חזרה לארץ, ואני נשארתי בניו־יורק. מאז עברו שמונה שנים".

– איך היתה החוויה הניו־יורקית?

„בניו־יורק עיבדתי תקליטים לזמרים אמריקנים. אף אחד לא היה שלאגר, כי שם נורא קשה לחדור. כספית־כלכלית הצלחתי מאוד. גם בברודוויי הרווחתי יפה עם ההצגה של כרמון".

– רותי נבון היתה הרומן המשמעותי שלך. מתי היא נכנסה לחייך?

„פגשתי אותה לראשונה, כשחזרתי ארצה למלחמת יום כיפור. נפגשנו בתוכנית טלוויזיה. אז היתה כוכב עולה, ובדרך לגירושים מיוני נמרי. אחר כך הגיעה לניו־יורק עם הפסטיבל החסידי והתקשרה אלי.

„הייתי אז שותף במועדון לילה ישראלי בשם 'סברה־איסט'. שיבצתי אותה להופעות במועדון, ונרקם בינינו רומן. התחלנו לחשוב על קריירה משותפת: היא הזמרת, ואני מנהל אישי ומפיק מוסיקאלי. הפקנו שירים בסיגנון דיסקו אמריקני. האמריקנים היו משוגעים עליה. השגנו חוזה עם חברת התקליטים הגדולה 'פולידור', ובכל עיתוני הפופ התפרסמו תצלומים שלה. בהמשך התחתנו בנישואים אזרחיים".

> הגאון הקטן בא לאולפן, שר רוקד או מנגן על רקע תפאורה, עם איפור ותאורה נכונה, ואפשר לשלוח לקרובים בחו"ל ● 145 שקל שיר שנמשך שלוש דקות. אפשר לערוך 6־7 חזרות, במשך כחצי שעה

– רותי חזרה בתשובה ורצתה לחזור הביתה. איך זה עבר ביניכם כשהיא דתיה?

„בהתחלה קיבלתי את זה רע מאוד. רציתי להיפרד. בלחץ חברים נשארנו יחד, ובאמת השד לא היה נורא כל כך. אז היא הדליקה פלאטה חמה והדליקה נרות. עדיין לא היתה פנאטית. לבסוף החלטנו לחזור לארץ. עדיף להיות ראש לשועלים מאשר זנב לאריות. המעמד שלי כאן שונה, ואני שמח שחזרתי.

„רותי כבר קיבלה אז 1500 דולר להופעה. אבל בחברת התקליטים כעסו עליה שאינה מופיעה בשבתות. לאט לאט הניחו לה. בארץ גם גיליתי, שאם אני לא רודף אותה, 24 שעות, היא לא עושה כלום. לי היה יותר איכפת ממנה, מאשר לה מעצמה. חבל היה לי שכזה קול ואנרגיה יתבזבזו".

– אתם בקשר היום?

■ רותי גרה במיאמי ביץ', ויש לה שני ילדים, בעל. פה ושם אני שומע ממנה. היא שרה רק לנשים. שמעתי שהיא ממלאה אולמות עם שירים חסידיים. לדעתי, היא הזמרת הכי טובה שהיתה בארץ".

– מדוע נפרדתם?

„אני ורותי היינו יחד 24 שעות ביממה. אומנם יצאה מוסיקה יפה, אבל זה בא על חשבון החיים המשותפים. ואם לא המוסיקה שקישרה בינינו, זה היה נגמר הרבה קודם. משכנו עם המוסיקה, ודחקנו הצידה את הבעיות האישיות. הפרידה התרחשה באופן טבעי. החזרה בתשובה לא היתה גורם. זה פשוט נגמר בינינו".

– ואז התחתנת במהירות.

„מצאתי עצמי בארץ, מתאקלם מחדש, בלי אשה. עובד כמו מטורף, מצליח מאוד, מבסוט מהחיים. חברים הכירו לי את ענת, שעסקה באופנה. מאוד מצא חן בעיני שהיא לא מהבראנג'ה. שהחיכוך לא יהיה הדוק ואינטנסיבי כמו עם רותי. אחרי שבועיים החלטנו להתחתן".

– למה כל כך מהר?

„לא יודע. שבועיים היינו כל הזמן ביחד. לא חשבתי על מימד הזמן. דברים אחרים ערפלו אותי. הייתי בן 39. כבר לא ילד, והנה בכל זאת מתנהג כמו ילד. מתאהב, וצ'יק צ'אק, מתחתן. זה לא החזיק הרבה זמן, זו היתה היכרות קצרה מדי. בכלל לא הכרנו אחד את השני. אבל הרווחתי ילדה. יש לי ילדה מטריפה".

– ומה עכשיו?

„כשיבוא הדבר הנכון, כולנו נדע מזה".

דוד קריבושי: בתוכנית, רשת אולפנים ארצית. הוא יספק ייעוץ מקצועי ומוסיקאלי, ופתרונות טכניים.

תצלום: שוש מיימון

גם הוא בעסקים

St Michael

MARKS & SPENCER

סדרת טיפוח חדשה לגוף ולשיער של מרקס אנד ספנסר

טובה כמו שהיא נראית

אנו גאים להגיש לך
סדרת טיפוח חדשה באיכות מעולה
של מרקס אנד ספנסר:

שמן וקצף אמבטיה,
סבונים, קרם גוף וידיים,
המכילים שמני לנולין וגליצרין
המעדנים ושומרים על עורך

ומוצרי שיער: שמפו וקונדישיונר
המבוססים על מרכיבים טבעיים -
קמומיל, אלו-וורה וחוחובה.

בלעדי ברשת המשביר לצרכן ובחנות "סנט מייקל" בקניון איילון.

יהודית אוריין

מול היערות

במחצית שנות החמישים התארח בארץ או נו, ראש ממשלת בורמה דאז, כשמיצחו עטור מיצנפת־תחבושת, מעוגבת משמאל. משהו לאומי. והימים, ימים טובים הם לישראל, כשהעולם השלישי המתעורר חש הזדהות עם עם התנ"ך שזכה בקוממיות. בן־גוריון ואו נו הביעו זה בפני זה את הערצתם ההדדית של שני העמים. נפעם ומשתאה לנוכח ההישגים המפוארים, השקיף החכם הבורמזי אל מרחבי הערבה הפרושים לרגליו וקרא בהתפעלות: איך הצלחתם תוך שנים כה מעטות לכרות ולברות כאן את כל היערות?

התשובה איחרה בלמעלה משלושים שנה. אין בן־גוריון, אין או נו, אין יחסים דיפלומטיים. אין בורמה. גם יערות אין.

וסאטירה יש?

גר יעקבי, שבדרכו ממיניסטריון למיניסטריון הוא מתעלס עם המוות, העיר את שימת־לבי לנושא ההצגות, שנראה בטלוויזיה במיסגרת ליל־שב"ת (בגימטריה: שידור בשבת תענוג). אחמד מנכש, אחמד נוטע ואחמד משקה. אחר־כך בא אחיו עיסאם ומצית, ואז מזעיקים את ג'עבר ממשמר־הגבול, שיתפוס את עיסאם שמצית. זאת מדינת היהודים. ובמדינה שכזאת, לא יכולה סאטירה להתקיים. כשהמציאות סוטה מהמרכז, מתמקמת הסאטירה בקצוות, אבל כשהמציאות היא־היא הקצוות, צפוף לה, ואין עוד מקום להגזמה הסאטירית.

כמה חיוורינים ותפלים נראים מחוזותיו הפוליטיים, הבדיוניים, המתונים של יהושע סובול. שבע ילדות מנוקרות עיניים וחבר מושב קרוע ומרוטש, עברו את הקצוות. אז מה תעשה ההפרה.

שורשים

כל האמנים והסופרים המצולמים ביד אמן על־ידי אנה בק בספרה „דיוקן ודיוקן עצמי של אמנים בישראל – השתקפויות", נתבקשו לכתוב קוריקולום־ויטה פרי רוחם. הכי־הכי אהבתי את זה של אורי ליפשיץ – „נולד בגבעת השלושה ב־7.7.1936 ויקבר שם".

הנה אפשר למצוא רומן עב־כרס בשורה אחת. העוצמה של העובדות הפשוטות. כמה אנשים כמאה הזאת ייקברו במקום שבו היתה לידתם. אף אחד שאני מכירה. לא הורי, לא איש ממשפחתי, ולא אני. צאצאי, שיצאו לעולם בעיר העברית ביותר – ספק. כל העולם פליטים. רק אורי ליפשיץ יתמחזר אל תוך האדמה הזו, שהיניקה אותו בדדי פירותיה, ישוב יזריע את חיקה.

וזה הכול?

מכון כאילו־אנתרופולוגי בפיטסבורג ערך מחקר, כמה זמן אנחנו עושים מה. מן הסקר עלה, כי שישה חודשים מחיינו עוברים עלינו בהתעכבות ברמזורים. שנתיים מתבזבזות על נסיונות סרק להתקשרויות טלפוניות (בישראל בטח איזה שבע). שמונה חודשים בחיי אנוש אנו פותחים איגרות ומיכתבים מודפסים מן הסוג שמתחיל ב„אזרח יקר" או „אם הצינור התפוצץ במטבח, התקשר מיד לדני 227584", שנעלם כשהצינור אכן מתפוצץ.

אולם מילן קונדרה שקל בחוכמתו כנגד מאה אמריקנים מלירה, מכל מכון שהוא. האינפורמציה שהוא מיידע אותנו מעוררת מחשבות.

כשהיסב ערב אחד במחיצת ידידיו מול אורה הכחלחל־כסוף של הטלוויזיה, נראה על המסך ראש גדול עגול זקן וקרח, שאליו היפנה המראיין את שאלתו הבאה:

„קראנו בזכרונותיך כמה וידויים מזעזעים בענייני מין".

היתה זו תוכנית שבועית, שבה נהג אחד העורכים הפופולריים להזמין לאולפן כמה סופרים, שספריהם ראו אור בשבוע הקודם.

הראש הגדול הקרח חייך בשביעות־רצון עצמית: „בהחלט לא, שום דבר מזעזע, רק חשבון מדוייק. תספור אתי יחד. חיי המין שלי החלו בגיל חמש־עשרה." הראש הגדול הביט סביבו בגאווה. כן, בגיל חמש־עשרה. כיום אני בן 65. אם כן, מאחורי חמישים שנות חיי מין. אפשר להניח – וזה אומדן זהיר מאוד – ששכבתי עם אשה פעמיים בשבוע, בממוצע. כלומר, מאה פעמים לשנה, דהיינו חמשת אלפים מישגלים במרוצת החיים. נמשיך בחשבון. אם האורגזמה נמשכת חמש שניות, הרי שמאחורי 25 אלף שניות של אורגזמה, כלומר בסך־הכל שש שעות ו־56 דקות של אורגזמה. זה לא רע, נכון?" (מתוך „ספר הצחוק והשיכחה"). רק כמו הצבוע מהבדיחה – מה יש לו לצחוק?

עיקר שכחתי, המכון הנ"ל מגלה גם, כי באכילה אנו מבלים שש שנים תמימות מחיינו. מתעוררת דילמה, מה כדאי יותר, להיות נזירה או נחשקת שומרת־דיאטה. מה גם שבנזירות אפשר לרמות, בדיאטה – לא.

חידושים והמצאות

ובאותו עניין. אחרי קינסי, מאסטרס־ג'ונסון, שר הייט ורות אברמסון, קשה להציע חידושים בתחום המין. חרף זאת, מצאתי. בחנות לגבר שברחוב יהודה המכבי גיליתי ספר הדרכה יד־שני בשם „כל מה שגברים יודעים על נשים". לא תאמינו אם אומר לכם מה כתוב בו. שקד עליו לא אחר אלא פרופסור ג'ון ט. קלייבורן הנודע, בהוצאת מאטורה, הסקסולוג המוסמך מול טמית מציין על גב העטיפה, כי הספר הוא פרי מחקר פסיכולוגי־סקסולוגי מעמיק וערכני. מומלץ כמתנה גם לותיקים בתחום המין. יתברר להם כי יש עוד רב ללמוד.

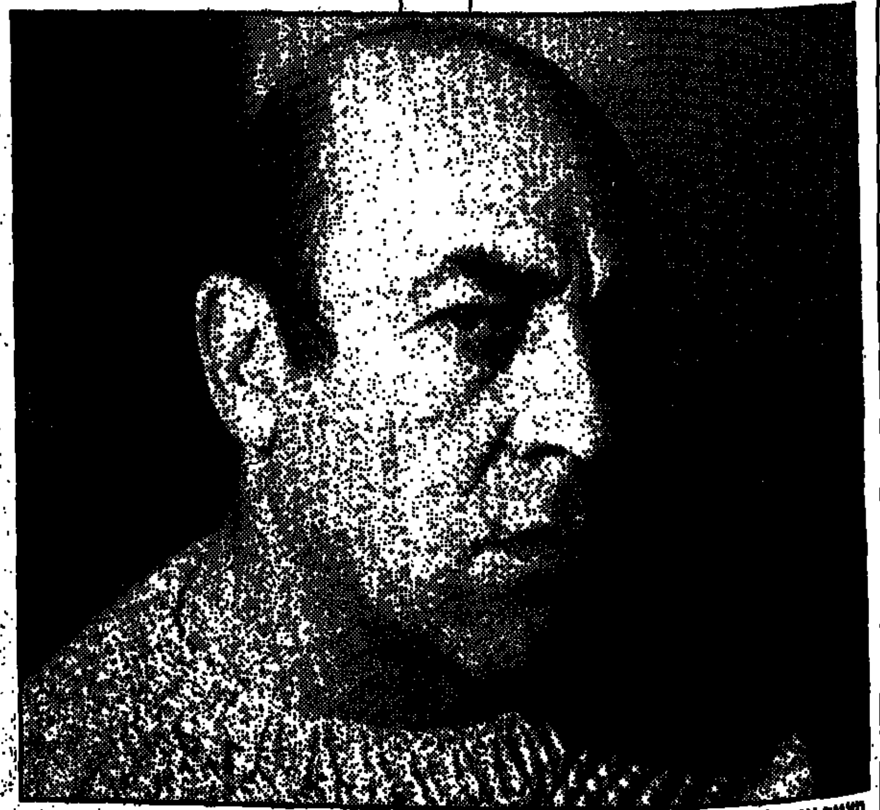
בינינו, מה הם באמת יודעים על נשים? – 200 עמודים ריקים.

מגז המשחררת מאת רנה מאגריט (1898־1967): יופיו של עירום בשל ומנוסה. מה אומרות פניה? – גבר לא יבין

ברית־מלה

יום אחד התפרסמה מודעה, שניים על שלושה אינצ', בכל עיתוני הערב: להרוצים ונמרצים חסרי־מיקצוע. כל המעוניין להרוויח אלפי שקלים בעבודה לא מאמצת, ישלח לכתובת שלמטה עשרה ש"ח ויקבל חינם את הפרוספקט תוך 24 שעות. עשרה ש"חים, לא חימור גדול. שווה את הסקרנות. ואכן, עמד בעל המודעה בדיבורו, למחרת הגיעה גלויה מודפסת: עשה כמוני.

העברית נודעת בדלותה המתבטאת בביטויים של גידופים, נאצות וניבולי פה. הילכך נאלצים דובריה להחוש בשדות זרים, ולהזדקק מדי פעם בפעם לערבית, לרוסית וליידיש כדי לספק דחף פסיכולוגי ראשוני זה. הרוסים תרמו לדיבור העברי את הקורבה, שמקורה ככל הנראה ב־CURVA הלטינית, ופירושה במקורו עקומה. והרי כולנו יודעים כאילו רחבות בתל־אביב משוטטת רוסיה עקומה זו. המעיין והציני ימצא אותה גם במקורותינו הקדומים: "לא אסרה תורה אלא קורבה של גילוי עריות" מסכת שבת י"ב. במילון אבן שושן מצוי הפירוש העברי קירבה, הפחות מתקבל על הדעת. (מעובד, ערוך ומקוצר מתוך „ברית־מלה", מאת יוסף כאר. הוצאת המנעע, לאיזה סוג בנוע מתכוונת ההוצאה בשמה?)



הצייר אורי ליפשיץ: בטוח שאין בשושלת הוותיקין שלו איזה קוזאק פורע?

זמנים במטבח
של
דורה סביליה

הכל מתוצרת הבית

רות יולס

צילם: אסף פוקר

„אני אנטי־אוכל קנוי, עושה הכל לבד", אומרת דורה סביליה, עובדת שירות ב„ידיעות אחרונות". כל בוקר, כרבע לשש, היא יוצאת מביתה ברמלה, אליו היא חוזרת באחת וחצי, בשלושה אוטובוסים, לבית מבהיק, כלי עוזרת, כמובן, עם מקרר, שתמיד מלא תבשילים, על כל צרה שלא תבוא.

„אני אף פעם לא בפאניקה, שאם יבואו אורחים לא יהיה לי מה להגיש להם", היא מספרת. היום, למשל, יש לה במקרר שתי עוגות קפואות – טורט עם ריבה ועוגת קשקש, צנצנת זיתים שכבשה לבד, צנצנת שנייה עם לימונים כבושים, וכמובן הרבה סלטים מרוקניים. וכשהבן יבוא ויבקש „פרוסה עם שוקולד", הוא יקבל לחם מרוח במימרח טעים במיוחד, שהיא הכינה לבד.

שלא כשאר חברותיה יוצאות מרוקו, שנוהגות לבשל בימי חמישי ושישי לכל השבוע, דורה מחדשת את המלאי בכל יום. אין אצלה דיאטה, והשולחן מלא דרך־קבע בכל טוב. ארוחה רגילה יכולה לכלול מין חביתה, עשויה מתערובת של מחית־תפודים עם ביצים, פטרוזיליה ותבלינים, שנאפתה בתנור כמו עוגה. אחריה יגיעו ארטישוקים ממולאים בבשר, צלי בשר או עוף, קציצות או קבב בתנור (מכינים בבית, לא קונים) ואיזה עשרה מינים שונים של סלטים מרוקניים. לפני הקינוח אוכלים סלט חסה או כרוב, וארטישוקים טריים חתוכים לרבעים כתוספת.

ביום שלישי אחר־הצהריים, כשהחנויות סגורות, מנצלת דורה את הזמן כדי להכין כמות גדולה של בצק־עלים להקפאה. אחר־כך תמלא אותו בתרד, טונה, או גבינה, בתפודים וביצים קשות, בשר, או בסלט מבושל של עגבניות ופלפלים חריפים (מטבוחה), או שתכין ממנו קרם־שניט. לפעמים היא אופה את הבצק, ויוצקת עליו 'דבש', שהיא מכינה מחצי ק"ג סוכר ו־½1 כוסות מים, שבושלו מעל להבה נמוכה עד לצבע זהוב. לתוך הסירופ הזה היא סוחטת מיץ מחצי לימון, וממשיכה לבשל עד שהסירופ מסמיך.

יש לה כל מיני המצאות מקוריות. אחת מהן היא לרפד תבנית אפייה דקורטיבית בבצק עלים, ולבשל אורז, חזה עוף וביצים קשות וכל דבר לחוד. אחר־כך היא חותכת את חזה העוף המבושל לתוך האורז, ומגררת את הביצים. מוסיפה בצל קצוץ, מתבלת במלח ובפלפל ומסדרת על הבצק. מכסה בשכבת בצק נוספת, מושחת בחלמון, ואופה בתנור. את המאפה היא חותכת לפרוסות, ומגישה כמנה ראשונה או כתוספת לבשר.

שמחות ואירועים, ויש מספיק כאלה – פה חתונה, שם ברית וכאן בר־מצווה – חוגגים אצלה ברוב פאר והדר, עם כל הלב, בארוחה כיד־המלך. ארוחת מזנון, הס מלהזכיר, תמיד בישיבה ליד השולחן. לובשים שמלות מפוארות, ומתייחסים לכל העסק לא כלחובה חברתית, אלא כאל בילוי לכל דבר. זה מתבטא גם בשימחה האמיתית הפורצת באירועים כאלה.

לפני שלוש שנים חגגו דורה ובעלה (יוצא טורקיה, אבל אוכל רק אוכל מרוקני) את בת־המצווה של הבת. בדרך־כלל, כשעושים מסיבה בבית, מתגייסות כל האמהות, הדודות, האחיות והשכנות לעזור בהכנות. אבל הפעם דורה אפתה והכינה לבד 27 מינים שונים של עוגות ועוגיות וכיבוד לשישים בני משפחה. ואחרי כל זה, עוד היה לה כוח להגיד שהיה נפלא.

אצל המרוקנים אין פשרות במנהגי האוכל. בערבי שבת אוכלים דג חריף, ובשבת – קיץ או חורף – חובה לאכול חמין. „זה עניין של הרגל", היא אומרת, „יהודי בלי חמין, כאילו לא עשה כלום בשבת". בשבועות מכינים קוסקוס, בפסח מבשלים כבש וארטישוקים ממולאים, ובראש השנה מרק דלעת וחומוס עם סוכר, כדי שתהיה שנה מתוקה. למימונה עובדים עשרה ימים קודם, כדי להכין דברי מתיקה טבולים בדבש וכל מיני ריבות ביתיות.

כדי למלא כמוה את המקרר בדברים טובים, צריך להכין:

ריבת שזיפים

שמים ק"ג שזיפי שגיב מגולענים בסיר, ומוסיפים 750 גרם סוכר ו־½ כוס מים.

מתחילים לבשל מעל להבה גבוהה עד שהתערובת מבעבעת. מנמיכים את הלהבה, וממשיכים לבשל. מערבבים מדי פעם.

לקראת סוף הבישול, כשרואים שהריבה מתחילה להסמיך, סוחטים פנימה מיץ מלימון אחד ומוסיפים כפית ציפורן טחונה. ממשיכים לבשל עוד קצת עד שהריבה מסמיכה.

לימון כבוש

המצרכים: 500 גרם למונים צהובים; מלח שולחני; מיץ משני לימונים; ½ כוס שמן.

פורסים את הלימונים לפרוסות בעובי בינוני, טובלים אותן (כמו שניצל) במלח, ומכניסים לצנצנת. יוצקים למעלה את מיץ הלימון והשמן. סוגרים את המכסה, ומשהים שבועיים.

הלימונים הכבושים ישמרו אפילו שנתיים, גם מחוץ למקרר. אפשר לצרפם לסלט חצילים או ירקות, או להגיש כמחמצים.

מימרח שוקולד

ממיסים חבילה מרגרינה. בקערה שנייה מקציפים 3 ביצים עם כוס סוכר ו־2 שקיקים סוכר וניל.

מוסיפים את המרגרינה המומסת לתערובת המוקצפת, יחד עם 3 כפות אבקת קקאו, ומערבלים היטב. מעבירים לצנצנת, ומחכים עד שהמימרח יתקשה.

אפשר למרוח על לחם, לצפות עוגות או למלא כרוכיות שמרים.

האיש שבא לסעוד — לוקולוס

מה שהרוטב עושה לדג

כדי להגיע למסעדה של מוזיאון הארץ יש להיכנס למוזיאון הארץ עצמו. בדרך אל ראש הגבעה, שם היא ממוקמת, צריך לעבור הרבה בטון. יותר מדי בטון לטעמי. אך כשמגיעים אליה נתקלים במשב רוח רענן ואפילו פיסה של נוף אפשר לראות משם. הסידור במסעדה הוא נוח ביותר. כמנה ראשונה אתה הולך אל הדלפק וממלא את צלחתך במבחר סלטים. מהם, ראויים במיוחד לציון הם סלט האספרגוס, ברוטב מצוין, וכן הרוטב של סלט החסה וסלט הירקות. לאחר ששבעת מהסלטים, כל מה שנותר לך זה לחכות למנות העיקריות. במקרה שלנו – אילתית ברוטב לימון וסטיק פילה ברוטב מנטה. לכאורה אתה מקבל מנות שגרתיות למדי, ללא כל יחוד. אבל זה רק לכאורה, ורק משום שהמלצר שכח להביא את הרטבים. אל תשכח להזכיר לו. כשמגיעים הרטבים משתנה לגמרי התמונה. רוטב המנטה הוא חמוץ־מתקתק והוא עושה לסטייק נפלאות. רוטב הלימון אינו רק רוטב אלא תערובת עשירה ביותר של ירקות בטעם חמצמץ, והוא עושה לדג מה שרוטב המנטה עשה לסטייק. הרטבים עושים כאן את הארוחה, והארוחה, בעזרתם השופעת, היא אכן ארוחה מצויינת. אפשר לסיים אותה בעוגת פקאן וגלידת וניל עם מצפוצי שוקולד, וזהו סיום בהחלט מתאים.

התשלום – 59 שקל.

גם ביום בהיר וימה הגלים מתנפצים בזעם אל מעקה המסעדה של „בני הדייג", ומאיימים לשטוף את הצלחות והדגים שבתוכן. צריך להיאבק בהם ולהיאבק ברוח, אבל זה שווה את המאמץ.

עוד לפני שמתיישבים כאן ליד השולחן, כבר השולחן מתמלא במיני מנות ראשונות – חומוס, טחינה, לבנה, סלט ירקות, סלט חצילים וגזר חריף ביותר. המנות האלה מגוגבות על המקום, ובינתיים הדגים עושים את שלהם על הגריל ובמחבת.

בעוד הם עושים שם את דרכם, אנחנו, כאן, סופגים ים ושמש וגלים ורוח, וכל מה שלמענו עשינו את דרכנו ביום שבת בצהריים ליפו. ולאחר שספגנו היטב מכל מה שצריך לספוג, וגם הרקנו אל קרבנו כמות מתאימה של משקאות, הנה מגיעים הדגים: דג מושט מטוגן, עסיסי, דג בורי טרי וטעים וחסילונים בחמאה ולימון. הכל טרי, פשוט, בלי הרבה חכמות, עם הכנה מועטת, תבלון מועט, וטעם טבעי ועשיר של הים עצמו. סיימנו בקפה, שאליו נלוותה עוגת בקלאווה, ושילמנו 137 שקל.

סַנוֹ מציגה נשק סודי למלחמה בחרקים:

סַנוֹ קוֹמבט®

המהפכה האלגנטית בהשמדת חרקים: פתיון חסר ריח, יעיל ביותר, באריזה חסינת פתיחה על ידי ילדים, פעיל למשך חדשיים לפחות.

סנו קומבט - קוטל חרקים אלגנטי

סנו קומבט הוא שיטה מהפכנית מיוחדת, שפותחה בארה"ב במשך שנים בתקציב של מליוני דולרים.
סנו קומבט הוכיח את עצמו כתכשיר יעיל במיוחד בשורה ארוכה של מבחנים וניסויים וזוכה כיום להצלחה רבה בכל העולם וגם בישראל. השימוש בסנו קומבט הוא קל ונוח ואינו מצריך כל הכנה מוקדמת במקום המטופל.

סנו קומבט - מיוחד לשימוש במקומות הרגישים

סנו קומבט מבטיח תוצאות יעילות וניתן להשתמש בו בכל מקום ללא כל היסוס, אין צורך לעזוב את החדר, לרוקן ארונות, לאוורר או להזהר, מומלץ להשתמש בו לטיפול לאורך זמן או כפעולה משלימה לאחר ביצוע פעולת הדברה ב־K300. יש להציב את סנו קומבט במקומות המיסתור או במקומות הפעילות של התיקנים כך שתהיה להם גישה קלה ונוחה לפתיון.

★ בדירות מגורים
★ בחדרי המגורים - מאחורי הספות בארונות ובשידות.
★ בחדרי ילדים - מאחורי מיטות, ספות וארונות.
★ במטבח - מתחת לכיורים, בארונות המטבח, מאחורי המקרר, מכונת הכביסה, התנורים, וליד מקומות אחסון והכנת מזון.
★ בחדרי שינה - מתחת למיטות, מאחורי השידות ובתוך הארונות.
★ בחדרי מחשב ובמיכשור חשמלי ואלקטרוני רגיש
★ בבתי חולים, בתי הבראה ומוסדות סיעוד
★ במסעדות, מחסני מזון וחדרי אוכל
★ בבתי ספר ומעונות
★ במרכזי בידור ושעשועים
★ במלונות ובבתי הארחה
★ בספינות, ברכבות, באוטובוסים ובמטוסים

... ובכל מקום אליו עלולים להגיע המקקים, במיוחד במקומות הרגישים בהם לא רצוי להשתמש בחמרי הדברה ובשיטת ההדברה הנפוצות.

סנו קומבט - מדביקים ... שוכחים מהמקקים

בכל אריזת סנו קומבט 4 מלכודות פתיון עם מדבקה. מסירים את כיסוי הנייר מהמדבקה שבחלק האחורי של כל יחידת סנו קומבט. מדביקים בקרבת מקומות המסתור של התיקנים (תיקנים מסתתרים במקומות חשוכים, חמים ולחים, ואוהבים במיוחד שיירי־מזון).
יש להדביק את מלכודות סנו קומבט בגובה מספיק מעל הריצפה כדי למנוע הרטבתן בשעת שטיפת הריצפה.
יש להשתמש ב־3-2-2 מלכודות ל־10 מ"ר במקומות ריכוז של תיקנים (4 מלכודות מספיקות לחדר או למטבח ממוצע).

סנו קומבט
קטלני לתיקנים אך נטול ריח ואינו מזיק לבני־אדם ולחיות־בית. ואין צורך לצאת מהחדר בזמן הפעולה.

סנו קומבט
באריזה מיוחדת, חסינת פתיחה בפני ילדים שתוכננה במיוחד כדי לאפשר לתיקן גישה נוחה וקלה לפתיון.

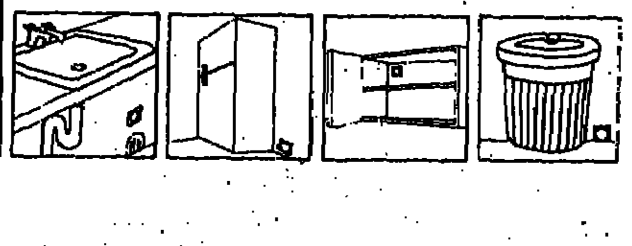
סנו קומבט
מחסל תוך כשבועיים כמעט את כל התיקנים ופעיל לתקופה של חדשיים לפחות.

איך פועלת שיטת סנו קומבט?

שיטת סנו קומבט מבוססת על מלכודות עם פתיון המונחות במקומות הרגישים. הפתיון מושך אליו את התיקנים, הנוגסים בו ־ תאבון, חוזרים למקום מחבואם ומתים.
השימוש בסנו קומבט גורם להעלמות הדרגתית של המקקים בפרק זמן ממושך.
סנו קומבט - בטוח ונטול ריח, אינו מכיל רעלים ברמה העשויה לגרום נזק כלשהו לבריאות אנשים או חיות בית, והוא חסין פתיחה ע"י ילדים.

סנו קומבט - יעיל לאורך זמן

החומרים המיוחדים מהם עשוי הפתיון המיוחד של סנו קומבט שומרים על יעילותם לאורך זמן: למשך חדשיים לפחות במינון, בתנאי - האחסון המומלצים. בגלל הרכבו הכימי המיוחד, אין המקקים מסוגלים לפתח כל חיסון טבעי נגד הסנו קומבט.
שורה ארוכה של מחקרים וניסויים הוכיחו את יעילותו הגבוהה של סנו קומבט (85%) כנגד כל סוגי התיקנים.



לקיץ נקי מחרקים

קחו סַנוֹ® קוֹמבט

4 מלכודות - פתיון בכל אריזה

ברורי שווקי

אלאן אביטבול, שף עם אודייטנציה צרפתית. התמחה והשתלם במשך שנים בצרפת ובשוויץ. בארץ היה השף ב„הקיוסק" וב„פוסידון", והיום הוא השף במסעדה של „הכט" בכפר שמריהו.
במתכונים שקיבלנו ממנו הוא משתמש בחומרים יקרים ומאיכות מעולה, ודווקא משום כך הבישול עצמו הוא פשוט, קצר ושומר על טעמם המשובח של המרכיבים.

דנית סלומון

צילם: דורון זוסמן

פטוצ'יני ברוטב הים

המצרכים: 200 גרם איטריות פטוצ'יני טריות (אפשר קפואות); 40 גרם חמאה; ½ מיכל שמנת מתוקה; 3 כפות ציר דגים; כף פרנו; מלח ופלפל; 4 אצבעות זהבון; 40 גרם טונה משומרת מאיכות טובה; פילה אנשובי וזיתים שחורים לעיטור.

מרתיחים הרבה מים בסיר גדול. מוסיפים מלח, מרתיחים שוב, ומטילים את האיטריות למים. מבשלים במשך 4 דקות לאיטריות טריות ו־6 דקות לאיטריות קפואות. מסננים.

ממיסים את החמאה במחבת גדולה. מוסיפים אצבעות זהבון פרוסות וטונה, ומטגנים במשך דקה. מוציאים את הדגים מהמחבת בכף מחוררת, ושומרים בצד.

מוסיפים למחבת ציר דגים, פרנו ושמנת. מחממים תוך בחישה עד שכמות הרוטב פוחתת והרוטב מסמיך מעט. מערבבים את האיטריות עם הרוטב, ומוסיפים את הדגים. מעטרים באנשובי ובזיתים, ומגישים מיד.

ואסקאלופ כבד אווז

המצרכים: 2 פרוסות של כבד אווז, במישקל 150 גרם כ"א; מעט קמח; שמן לטיגון; 6 פיטריות שמפיניון; ¼ כוס יין מרסלה; קורט מלח; ½ שקית שמנת צמחית; פלפל לבן; קורט אגוז מוסקט.

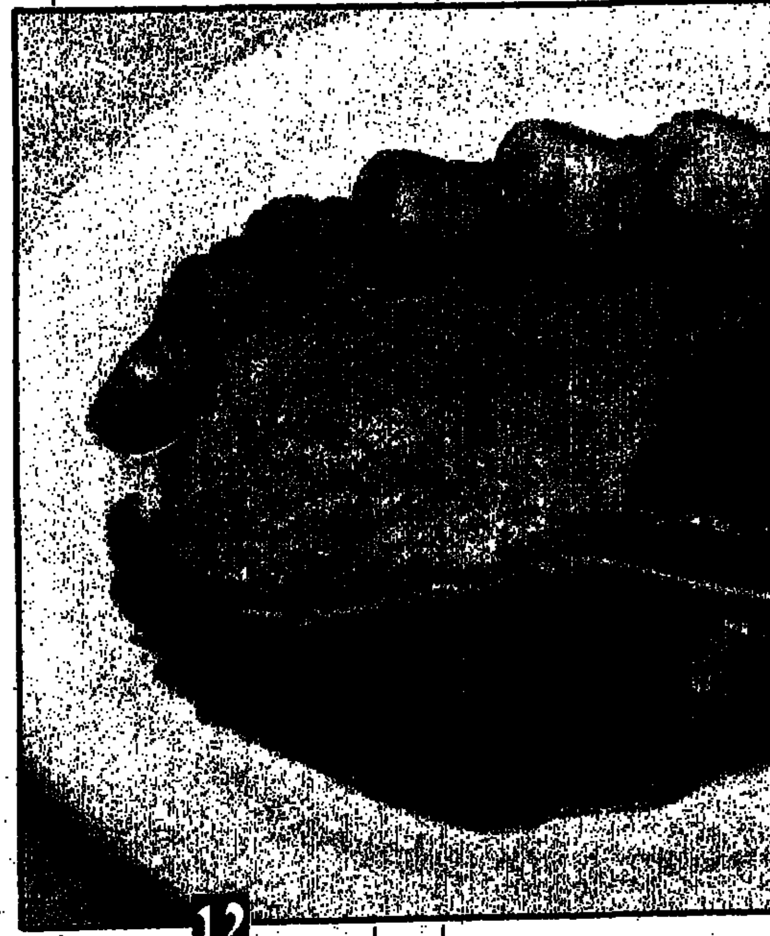
מקמחים את פרוסות הכבד, ומנערים את העודפים. מחממים מעט שמן במחבת, ומטגנים את פרוסות הכבד במשך 15 שניות מכל צד. מוציאים ושומרים במקום חם.

שופכים את הנוזלים מהמחבת. מוסיפים את המרסלה ומעט מים. מערבבים היטב, ומרתיחים עד שכמות הנוזל פוחתת במחצית.

מוסיפים למחבת פיטריות שמפיניון פרוסות, שמנת, מלח ופלפל לפי הטעם וקורט אגוז מוסקט. מבשלים עוד קצת, עד שהרוטב יסמיך מעט.

מחזירים למחבת את פרוסות הכבד, מחממים יחד מיספר שניות, ומגישים מיד. מומלץ להגיש עם ורד.

(2 מנות)



טוב לאירוח

תפיחיות זיתים בגבינה

המצרכים: 250 גרם גבינת צ'דר מגוררת; 2 ביצים, מופרדות; 2 כפות בירה; ¼ כפית מלח; פלפל שחור טחון טרי; 5 כפות קמח; כפית אבקת אפייה; 24 זיתים ממולאים בגמבה; שמן לטיגון עמוק.

מערבבים יחד גבינה מגוררת, חלמונים ובירה. מוסיפים מלח ופלפל.

מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה, ומקפלים לתוך תערובת הגבינה. מכסים את התערובת, ומשהים 30 דקות.

מקמחים היטב את כפות הידיים. מחלקים את תערובת הגבינה ל־24 חתיכות. דוחפים זית לתוך כל חתיכה, ומגלגלים לכדור בין כפות הידיים המקומחות, כך שהזית יכוסה לגמרי בתערובת הגבינה.

מחממים שמן לחום גבוה מאוד. זורקים כמה הכדורים לשמן, ומטגנים עד שיזהיבו, כ־2–3 דקות. מספיגים על מגבות נייר, ומגישים מיד, עם סלט עגבניות ובצל ירוק ברוטב וינגרט.

הצבע אפרסק

הרבה מאוד דימויים שיריים קשורים באפרסק, ובכלל הוא פרי עם הילה רומנטית־זושנית.אבל גם במישור הארצי יותר יש לו הרבה מעלות: עסיסיות, טעם מעודן וצבע יפה.

האפרסק הגיע אלינו מסין, והוא אפילו מוזכר בכתבי קונפוציוס. מסין נדד לפרס (ומכאן השם א־פרס־ק), וממנה הגיע לארצות הים התיכון ולאירופה.

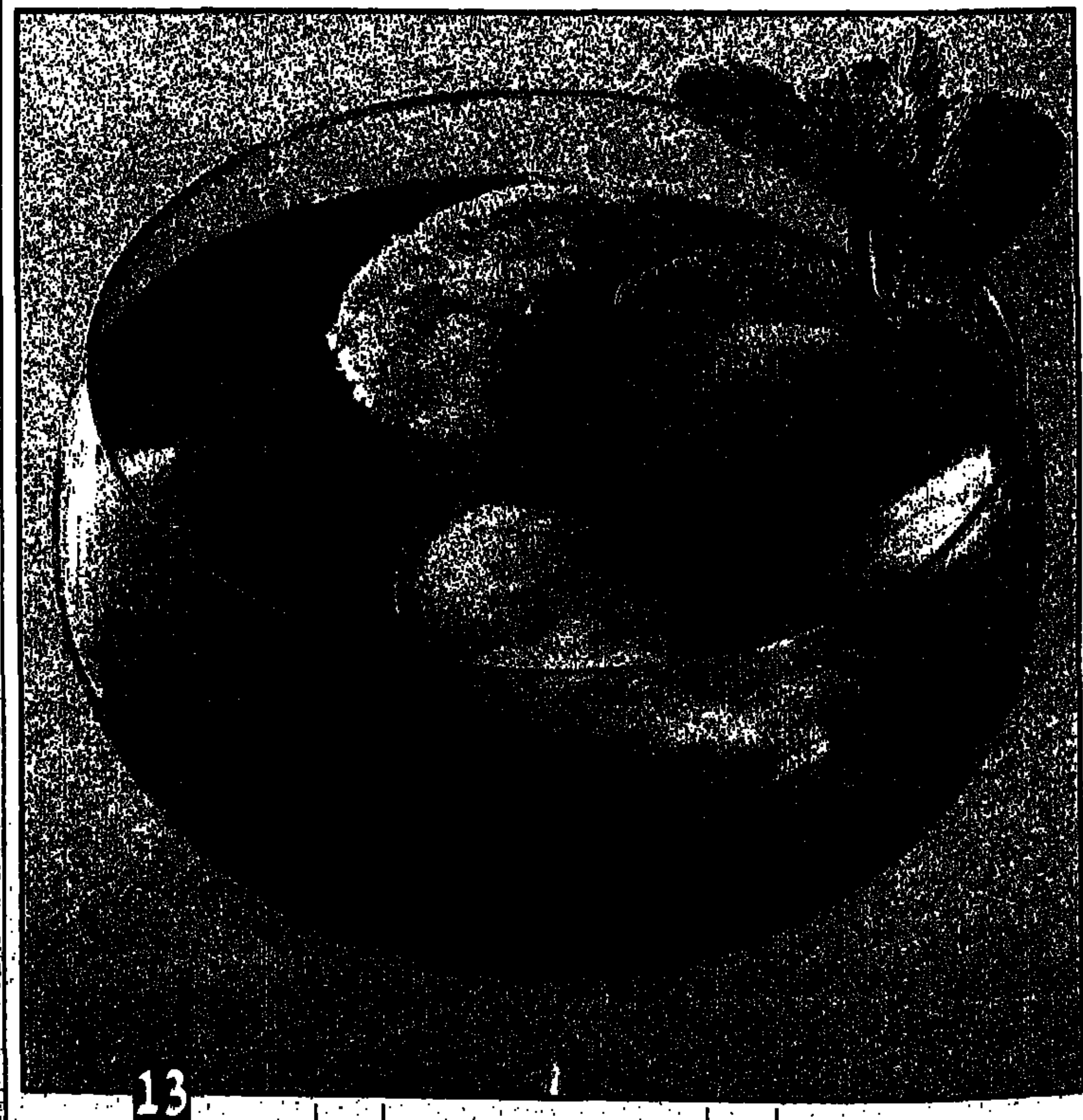
ישנם זנים רבים של אפרסק, אבל לצורכי אכילה ובישול מבדילים בין אפרסקים לבנים לאפרסקים צהובים ובין אפרסקים עם גלעין חופשי (קלינגסטון) לבין אפרסקים שציפתם דבוקה לגלעין. האפרסקים בעלי הגלעין החופשי הם המתאימים ביותר להכנת ליפתנים, עוגות ותבשילים שונים, ובהם משתמשים גם בתעשיית השימורים.

האפרסק הוא פרי עדין שמתקלקל בקלות, ולכן יש לשמור אפרסקים בקירור, כשהם מסודרים בשכבה אחת, כך שלא ימעכו. יש לסלק פירות רכים מדי, כדי שלא ירקיבו את האחרים.

כדי להסיר את הפלומה השעירה שעל קליפת האפרסק, שוטפים אותו או מנגבים במטלית לחה. לקילוף, חולטים את הפרי במים רותחים למשך 30 שניות, ומעבירים מיד למים קרים. מסירים את הקליפה במשיכה.

האפרסקים מכילים ויטמינים A ו־C ומספר ויטמינים מקבוצה B, שרובם מרוכזים בקליפה ובשכבה הצמודה לה. ב־100 גרם אפרסקים, שקולים בלי הגלעין, יש 45 קלוריות.

שולה מוזס



בסלט, עם חזה אווז

המצרכים: ראש קטן של חסה אמריקאית; 4 אפרסקים בשלים ומוצקים, קלופים, מגולענים ופרוסים; 250 גרם חזה אווז מעושן, חתוך לרצועות; בצל קטן קצוץ דק; 12 זיתים שחורים, מגולענים ופרוסים; 3 כפות מיץ לימון טרי; ½ כוס שמן זית; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

מרפדים קערת סלט בעלי החסה. מניחים עליהם את הבשר המעושן ואת פרוסות האפרסקים. זורים את הבצל הקצוץ ואת פרוסות הזיתים. מכסים את הקערה בעטיף ניילון ושומרים שעה במקרר.

שמים בצנצנת את מיץ הלימון, שמן הזית, המלח והפלפל השחור. סוגרים היטב, ומנערים עד שהרוטב אחיד. יוצקים את הרוטב על הסלט.

(4 מנות)

טריים, בליפתן

המצרכים: כוס סוכר; מקל קינמון באורך 10 ס"מ; כפית תמצית וניל; ק"ג אפרסקים בשלים ומוצקים, קלופים ומגולענים; בקבוק יין תוסס בטעם אפרסק.

מערבבים את הסוכר עם המים בסיר קטן. מוסיפים את מקל הקינמון ומביאים לרתיחה. מערבבים עד שהסוכר ימס כולו, ומבשלים 5 דקות נוספות. מסלקים את מקל הקינמון, מוסיפים את הווניל ומערבבים היטב. מצננים, מכסים ומשהים שעתיים במקרר.

פורסים חצי מכמות האפרסקים, ושמים במעבד מזון או בממחה. מוסיפים 6 כפות מהסירופ הקר. מערבלים למחית חלקה.

חותכים את שאר האפרסקים לפרוסות דקות או לקוביות קטנות, ומחלקים בין 6 קעריות או גביעי הגשה. מחלקים גם את מחית האפרסקים בין הקעריות. מוסיפים לכל קערית כחצי כוס יין. מגישים מיד.

(6 מנות)

עם עוף

אין מה להיבהל מרשימת המצרכים הארוכה. ההכנה אינה מסובכת במיוחד. אפשר להשתמש גם בצלעות עגל או טלה.

המצרכים: 12 שוקי עוף; 2 כפות צמחי; בצל בינוני קצוץ גס; 2 שיני שום קלופות וקצוצות דק; ½ כוס תומץ תפוחים; 12 אפרסקים בשלים, קלופים, מגולענים ופרוסים; כוס סיידר תפוחים; כוס מרק עוף (ביתי או מאבקה); 2 כפות רסק עגבניות; מעט רוזמרין; מעט קורנית; מעט זנגביל טחון (או טרי מגורר); מעט ציפורן טחונה; כף קורנפלור; עלה דפנה; 2 כפיות חרדל.

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צ'). שוטפים את שוקי העוף ומייבשים היטב במגבת נייר. מחממים את השמן במחבת גדולה ומשחימים בו את השוקיים מכל צידהן. מוציאים לצלחת.

שופכים כמעט את כל השומן מבמחבת, ומשאירים כמות של כף אחת. מזהיבים את הבצל בשומן שנותר במחבת, מוסיפים את השום, מערבבים ומטגנים עד שיזהיב. מוסיפים את התומץ ומרתיחים מעל להבה גבוהה עד שרוב הנוזלים יתאדו.

שומרים שליש מכמות האפרסקים בצד, ומוסיפים את השאר למחבת. מוסיפים גם מרק, סיידר, רסק עגבניות, עשבי תיבול ותבלינים.

מסדרים את השוקיים בתבנית צלייה, ושופכים עליהן את הרוטב החם. מכסים בנייר אלומיניום ואופים בתנור החם כ־45 דקות. מוציאים.

מסננים את הרוטב דרך מסננת רשת דקה עדינה לתוך סיר קטן. מרתיחים מעל להבה בינונית עד שהכמות תצטמצם לשתי כוסות בערך. מוסיפים את האפרסקים הנותרים ומבשלים דקה או שתיים. בוללים את הקורנפלור בכף מים, ומוסיפים לרוטב בבחישה. מבשלים רק עד שהרוטב יסמיך. מוסיפים את החרדל ומערבבים היטב.

מעבירים את הרוטב לסירת רוטב. מניחים את התבנית עם השוקיים תחת אסכלה חמה, וצולים עד שישחימו. מגישים מיד עם הרוטב.

(4 מנות)

קציץ בשר בנוסח גרמני

המצרכים: 500 גרם בשר הודו טחון; 3 בצלים; כוס פטרוזיליה קצוצה; 3 פרוסות לחם קימל; ¼ כוס יין אדום; 2 כפות מיונית דלת־קלוריות; 2 חלבוני ביצים; ½ כפית פלפל שחור; ½ כפית מלח.

שמים את הבשר הטחון בקערה. קולפים את הבצלים, ומגררים במגררת גסה. מפוררים את הלחם. מוסיפים את הפטרוזיליה לקערה.

מערבבים יחד את החומרים שבקערה. מוסיפים יין ומיונית. טורפים קלות את החלבונים ומוסיפים לתערובת. מתבלים. מערבבים היטב.

משמנים תבנית מוארכת קטנה בתרסיס שמן, ומערים לתוכה את התערובת, בלי לדחוס. אופים בחום בינוני במשך 1–1¼ שעות.

(6 מנות. 212 קלוריות למנה)

מה שפחות | *דליה ניר*

בשר בכל מנה

סלט עוף בגביעי צנון

המצרכים: 12 צנונים, טריים ויפים; 360 גרם בשר עוף מבושל, בלי עור ועצמות; ½ כוס מיונית דלת־קלוריות; כפית תמצית רום; כפית קליפת לימון מגוררת; כפית קליפת תפוז מגוררת; ½ כפית מלח; פלפל שחור טחון טרי; עלי חסה.

בעזרת סכין קטנה וחדה מוציאים את פנים הצנונים, ויוצרים כעין גביעים. קוצצים את בשר הצנונים, מודדים ½ כוס, ושמים בקערה.

קוצצים דק את העוף, ומוסיפים לקערה. מוסיפים מיונית, תמצית רום, קליפת לימון ותפוז ותבלינים. מערבבים.

ממלאים את הצנונים בתערובת, ומגישים על מצע עלי חסה.

(12 מנות. 86 קלוריות למנה.)

בטטות במלית מעושנת

המצרכים: 2 בטטות אפויות (2x90 גרם); ⅓ כוס מיץ תפוחים טבעי, לא ממותק; 2 כפות מרגרינה דלת־קלוריות, מרוככת; מעט קינמון טחון; 90 גרם חזה הודו מעושן; תפוח עץ.

חוצים את הבטטות לאורכן, ומרוקנים בזהירות את בשרן. שומרים את קונכיות הקליפה.

מועכים את בשר הבטטות. מוסיפים מיץ תפוחים, מרגרינה וקינמון. חותכים את ההודו המעושן לרצועות דקות. מרסקים את התפוח במגררת גסה. מערבבים הכל יחד.

ממלאים את קונכיות הקליפה בתערובת. מחממים בתנור חם כ־10 דקות. מגישים עם סלט ירוק.

(4 מנות. 170 קלוריות למנה)

וקוקטייל פירות לקינוח

המצרכים: 4 כוסות כדורי מלון (קורצים בכפית כדורית); 250 גרם דובדבנים (רצוי מגולענים); מיץ מלימון אחד; כוס מים קרים; 2–3 שקיקים של אבקת ממתיק מלאכותי; מעט תמצית וניל או מי ורדים; 4 כפיות פתיתי קוקוס.

מערבבים את הפירות בקערה. בכלי קטן מערבבים מיץ לימון, מים, ממתיק ותמציות. מוסיפים לפירות. שומרים במקרר עד חשעת ההגשה. להגשה, מחלקים את הקוקטייל בין 8 קעריות הגשה, זורים מעט קוקוס ומגישים.

(8 מנות. 50 קלוריות למנה)

עוגה מהירה | *רות יולס*

ריבועי חלבה

המצרכים: 100 גרם חלבה, מפוררת ביד; 50 גרם מרגרינה; 3 כפות דבש; 2 כפות סוכר; כפית אבקת קפה נמס; 4 כוסות פצפוצי אורז; 50 גרם שומשום.

שמים את החלבה, המרגרינה, הדבש, הסוכר והקפה הנמס בסיר. מערבבים מעל להבה בינונית, עד שכל החומרים נמסו לתערובת אחידה, אבל לא רותחת. מסירים מהאש.

מוסיפים את פצפוצי האורז לתערובת החלבה. מערבבים ושופכים בעזרת כף לתבנית משומנת מרובעת של 25 ס"מ.

[illegible]

קרחת בתורשה

אני בחור נחמד בן 23, עם הצלחה אצל המין היפה. הבעיה היא, שבשנה האחרונה התחלתי להקריח, וזה הורס לי את כל הביטחון העצמי, ומכניס אותי ליאוש. האם זה נכון שהקרחת עוברת בתורשה? לאבי היתה קרחת מגיל צעיר. הייתי רוצה שתמליצי בפני על התכשיר הטוב ביותר לעניין זה, או תפני אותי למטפל בנשירה.

גבי

בעניין קרחת באמת צריך להיזהר בבחירת ההורים. אתה לא נזהרת, ותיראה מה קיבלת על הראש. ועכשיו ברצינות. מה שיעשה לך נזקים ביחסים עם בנות המין היפה אינה הקרחת שלך, אלא היאוש. גבר קרח – זה סקסי. גבר מיואש – זה דיכאון. אני לא יכולה להמליץ לך על אף תכשיר, כי לא ניסיתי אף אחד מהם, ואפילו בעלי, שנושא את קרחתו בגאון, לא ניסה אותם.

מדריך מאוהב

אני מדריך בתנועת נוער ומאוהב באחת החניכות שלי. הבעיה שלי היא: 1. איך מתקרבים אליה? 2. האם רצוי שנהיה חברים?

המדריך

הבעיה שלי היא: 1. באיזה תנועת נוער אתה מדריך ו־2. מדוע לא הסבירו לך שזה מאוד לא מקובל לנהל רומאנים עם החניכות? נכון שהבנת את התשובה?

מבקש להתכתב

אני יודע שבקשתי היא בלתי־שיגרתית, אבל אבקש את עזרתך. אני אדם בודד, שמצפה עכשיו לניתוח, ואחר כך להחלמה ממושכת. האם היית מוכנה לפרסם את כתובתי ולבקש מאנשים מבין קוראי העיתון להתכתב איתי, על כל נושא שירצו? אשמח אם תגשימי את משאלתי ותקלי על אדם הזקוק לעידוד.

מאיר מתתיהו, ת.ד. 10262, רמת גן, 52002.

הנה עשיתי את זה בשמחה גדולה, ואני מקווה שבקרוב תעבור את הניתוח וגם תחלים.

חובות

בעייתי היא חוב של 40 אלף שקל לבנקים שונים. היינו עצמאיים במשך 6 שנים, ואחר כך הסתבכנו עם חובות לבנקים שרוצים את כל הכסף תוך 10 חודשים. שאלתי היא, האם יש איזה גוף שיכול לעזור.

הזוג מבת־ים

אני מציעה לך להתחיל להסתובב ברחובות וברגע שתגלי תור של 500,000 איש – תדעי שמצאת את המקום שבו נותנים 40 אלף ש"ח, ותעמדי גם את בתור. אגב, מה עם למשכן את הדירה שלכם, או חפצי ערך אחרים שאולי יש לכם? אבל האמת היא שמנית ממש לבן־אדם הלא־נבון במוקרה זה. אין לי מושג, איך מחזירים חובות ולכן מעולם גם לא לקחתי הלוואות.

שקרים קטנים

אני נימנה עם מעריציך, אבל לפעמים יש לי הסתייגויות. למשל, בשבוע שעבר המלצת בשני מקרים להשתמש בשקרים קטנים. פעם אחת הצעת לבחור להגיד "מחר אתחיל ללמוד לנהוג", ובפעם השניה הצעת לאמא לאמר שהטלוויזיה מקולקלת כדי להפסיק את הצפיה של הילדים. האם נכון בעיניך שלפעמים מותר לשקר?

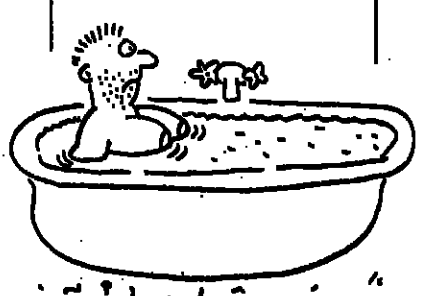
יקה מזדקן, ק. אלומות

מלבד ייקים חברי קיבוץ, שאולי לעולם לעולם אינם משקרים, רוב האנשים בעולם משקרים שקרים קטנים ולבנים (אפשר לקרוא להם בלופים) – כדי לעשות את החיים יותר נוחים ונעימים. זאת האמת – אני נשבעת לך. ודין מזה. תודה עבור המכתב הנחמד שלך.

החזה צומח

לפני כמה חודשים התחלתי לאונן ופתאום שמתי לב שגדל לי החזה. אני ממש הרוס מזה. מה לעשות? אם אפסיק לאונן יקטן לי החזה?

ג. מנצרת



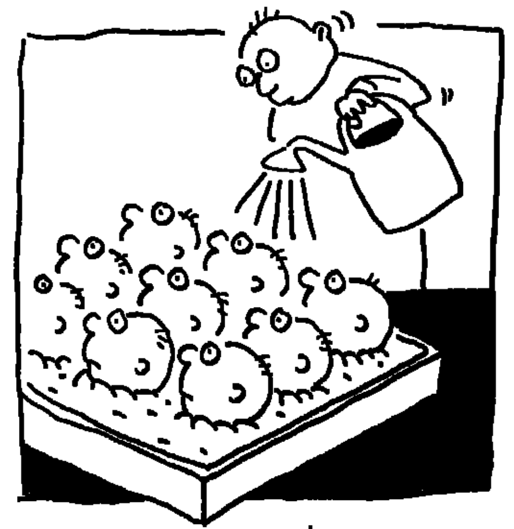
אתה יודע מה עשית? חצי מהבחורות השטוחות במדינת ישראל תתחלנה לאונן היום בערב בגללך. אבל האמת היא שאין קשר בין אוננות לצמיחת החזה. הקשר היחידי הוא שאתה מתבגר, ובגלל זה רוצה לאונן ואולי גם קיבלת תאבון, ואתה משמין וגם החזה השמין לך קצת. אם החזה השמין בהרבה, למה לא תלך לפגוש רופא?

כמו גבר

יש לי חברה כבר זמן רב, ואנחנו מאוד אוהבים אחד את השנייה. אבל פתאום פגשתי צעירונת אחת, שאומרת שגם היא אוהבת אותי. איך מתמודדים עם זה?

אלמוני

כמו גבר: מחליטים את מי אתה אוהב ולשנייה אומרים "שלום וכל טוב".



רב איתי

אבא שלי כל הזמן רב איתי וצועק עלי, ולא נותן לי לצאת מהבית לבד. הוא מתנהג אלי כאילו הייתי בת 3. מה לעשות?

המיואשת

להגיד לו בת כמה את.

מה פירוש

אני נתקל יותר ויותר במלה "מאניאק" ובאף מילון אינני מוצא אותה. אני רוצה לדעת מה פירוש המלה ואם היא עלבון גדול, או סתם משהו כמו טיפש.

קורא

המלה "מאניאק" היא בעצם "משוגע לדבר אחד". יש מאניאק לסרטים ויש מאניאק למוסיקה ויש מאניאק של ניקיון. אבל הפירוש האמיתי של המלה נשכח, והיום באמת משתמשים בה כעלבון. כמה להעלב? תלוי מי אומר לך מאניאק. אם הבר שלך אומר לך מאניאק, בחיבה, אל תעלב. אם איש זר אומר לך את זה ברחוב – תן לו בוקס.

לענות או לא

אני חייל והמפקד שלי יורד לחיי. הוא צועק עלי על כל דבר קטן, מעיר לי כל היום, פוגע בי ומעליב אותי. האם אני יכול לענות לו ולהעמיד אותו על מקומו, או שעדיף לי לשתוק ולחכות לסיום השרות.

החייל המתלבט

אני לא יודעת אם אתה יכול לענות לו ולהעמידו על מקומו. אם אתה יכול, למה לא עשית את זה עד עכשיו? אתה יכול לענות לענות לו, ואם זה לא יעזור, תזכור שעל כל מפקד יש מפקד גבוה יותר. תיפנה למפקד של המפקד, ותגיש תלונה, ואם צריך אפילו תבקש העברה. אל תיתן לאנשים למרר לך את החיים – לא בצבא ולא בכל מקום אחר. עכשיו תגיד לי "בן המפקדת" ותיגש לביצוע.

אֲבָל, מלה נהדרת

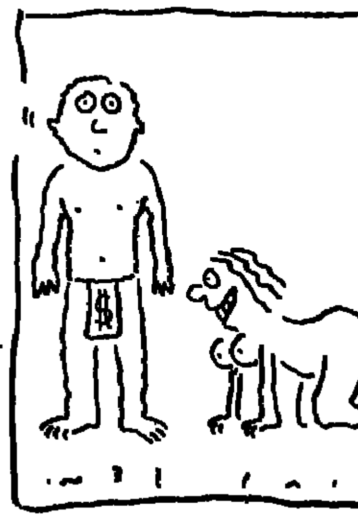
תראה אחד קם בבוקר עם פרצוף פיתה מקומט, תדע שלאשתו כאב עוד פעם הראש (פעם שלישית החודש), או שהוא צריך לקבל החלטה. לא חשוב איזה. החלטה קטנה: 'כמה אני הולך להשקיע את מיליון הדולר שקיבלתי מסבתא בירושה'. החלטה גורלית: 'מה ללבוש למסיבה של הפרלמנים'. רק המלה 'החלטה' לבדה, מביאה כל גניוס נורמלי למצב אי־שפיות זמני.

כל התהליך מתחיל מהחלטה לקבל החלטה. כלומר: 'מויישה, הגיע הזמן שנחשוב על מקרר (תנור, מכונת כביסה, שולחן, שטיח, שואב אבק, סלון, ילד) חדש. המילים 'צריך' ו'הגיע הזמן ש...' פותחות כל דיון.

מויישה מאמץ את כל שרירי המוח, ואחרי כמה זמן של הגות מרוכזת, נותן את כל הנימוקים האפשריים לסירוב: 'אין לי כסף'.

'אבל', אומרת זוגתו שתחייה, 'הבטחת לי'. אבל היא מלה נהדרת. מבטלת ברגע כל מה שנאמר לפניה, כלומר כל מה שמויישה אמר. 'אבל אי אפשר יותר ככה'. 'אבל רינה ויוסי השיגו בשבעים ושלושה תשלומים'.

המלה 'תשלומים' מתחילה לרכך את ליבו של הסרבן. בכוחות אחרונים הוא מנסה לבטל את ההשפעה הרעה: 'אבל אמרתי לך כבר אלף פעמים, אין. לי. כסף'.



ברגע שמתחילים עם 'אבל', אי אפשר להפסיק באמצע. חוץ מזה, המלה מצליחה לגוון קצת את חוסר הדמיון הבולט לעין של מויישה. תמיד היה כזה.

מהנקודה הזאת מתחיל מירוץ הדגל. מי יהיה הראשון שיפעיל רגשי אשמה על זולתו האטום. היא: 'אבל הבטחת לי. איך אתה יכול להסתכל לי עכשיו בעיניים, איך אפשר לסמוך עליך בכלל. תמיד ידעתי שאי אפשר לסמוך עליך בכלל'. מותר לחזור על מילים ומשפטים, זה אפילו חיוני לחיזוק המסר.

הוא: 'אבל את לא נורמלית. את בכלל לא חיה במציאות. אנחנו בכזה מינוס בבנק. מה את רוצה, שלא יישאר לנו בסוף כסף לאוכל לילדים?'

'אוכל לילדים' הוא ארגומנט מוחץ. איזה אמא תיתן לגוזליה הקטנים וחסרי הישע לרעוב. זה שהגוזל הגדול בן ארבעים ושתיים, נשוי וחי בקנדה; והקטן בן עשרים ושש מנהיג סניף קרישנה המקומי – בכלל לא רלוונטי לעניין. 'אוכל לילדים' שייך למחלקה הקלאסית. תמיד עובר.

דווינג. תם הסיבוב הראשון. המתאבקים הולכים רגע הצידה, מנגבים את הפנים, מכינים קפה.

הסיבוב השני מתחיל תמיד במתיקות של הצד המובס. 'להכין לך קפה מותקו מותק' מרגיש מאוד בטוח, ולכן מסכים להמשיך. מאתיים שנה איתה, ולא לומד מהנסיון.

'תגיד', היא משנה לגמרי נושא וכולה אדומה מציחקוקים, 'אתה זוכר אז כשנסענו לסופשבוע, ואז בלילה, אתה זוכר שנתקענו בדרך, והלכנו למוטל?' מה זה זוכר. חוויות נדירות ויוצאות דופן תמיד נחרתות בזיכרון.

יד גברית בוטחת טופחת סחבקית על ברכיה. 'ואתה זוכר', ממשיכה שחרזדה, 'כשהצלתי אותך אז בקניון, שכמעט נפלת ונהרגת, וחודש שלם ישנתי על הכיסא ליד המיטה שלך בבית חולים, ואחר־כך ארבעה חודשים עוד טיפלתי בך לבד בביתנו' – 'אלף אחוז זוכר', נופלים לו הפנים.

התייפחות קלה שלה מעוצמת הזיכרונות. 'ואתה זוכר', ממשיכה הקדושה הסובלת מריה, 'שכתבת לי אז מכתב, וכתבת בו שכל החיים תאהב אותי ותדאג לי לנצח? בטח זוכר. אנשים זוכרים כל דבר שמזכירים להם שלוש פעמים בשבוע.

'אז תקנה לי שולחן'.

זהב טהור

■ **נורית בת־יער**

הנערים מפנטזים עליה. כשהיא רואה אותם בהופעה, ממוגנטים, עם הלשון בחוץ, היא חושבת לעצמה: איחרתם את הרכבת, חברה. הו, כמה רציתי אתכם לפני שבע שנים, כשגם אני הייתי בת 20. או לא שמתם עלי.

סי היימן היתה זהב טהור כבר אז. אבל אפילו כשהיא שרה את „אני זהב טהור" ב־1985, לא כל־כך האמינו לה, כי היא כיסתה את הזהב בחלודה.

ויזואלית, סי מתקופת הסרט „שוברים" של אבי נשר, וסי של היום – הם שני עולמות. אז, בשיער אדמוני, ארוך ומוזנח, סיכות ביטחון ובגדים מעור שחור קרוע – יכלה להשתלב בקלות בכל אסיפה של מכשפות איסטוויק. כיום, בא־לי־גארסון מהוקצע עם מגע של בלונד נוסח אני לינוקס, איפור המדגיש את עיניה הנהדרות, וחליפות ברמודה נקיות־קו – היא נראית חתולית־עד־מהממת.

בהופעתה הטלוויזיונית ב„סיבה למסיבה", מאופרת בידי עדה לזרוביץ, בבלונד מעוצב בידי מרקו מ„אופן" – היתה עוצרת־נשימה. לא פלא שהנערות שבין הגרופיס מתות להיראות כמוה. מגיעות ל„הוניגמן" ומבקשות גופיות של סי.

סי היימן לא עובדת בשביל אף אחד. גם לא בשביל „הוניגמן" ולא בשביל מעצבת המפעל ירדנה זיו. לא משלמים לה כדי שתלבש דגמים שלהם. ולה אין כל מחוייבות כלפיהם. לובשת גם מכנסי ג'ינס צמודים של „גס?", ופריטים של „בנטון", בילי היימן, „ענרלה פינק", „ אולף", ומקשטת במטפחות בוקרים מחו"ל.

רק שב„הוניגמן" עוטפים אותה בצמר־גפן. תופרים לה גם דגמים לפי גיזרה שהיא מביאה. מרפיסים לה גופיה לפי תצלום עיתון של טייס מלחמת העולם השניה שהיא מצאה. התמורה: קרדיט על הפוסטרים והתקליטים.

סי מאמינה, שמדי כמה חודשים עליה לשנות סיגנון. כרגע היא משלבת מראה נקי, כמעט קלאסי, עם מגעים שובבים כמו שלייקס פרחוניים, גרבי כוכבים, סיכות־ראי שהיא מעצבת בעצמה, וגם נעליים מגושמות שהם החוליה המקשרת אותה עם עברה הסוציאליסטי כחברת קיבוץ. היא גם אוהבת להיראות קצת כמו נער יתום ולחבוש קסקטים.

כיצד הפכה מפאנקיסטית מעוררת אימה למלחינה תמלילנית מבצעת מסעירה?

סי: „ב„שוברים", הסרט הכתיב לי דרך לבוש. לא מאשימה רק את „שוברים". באתי מהמועדונים, מהרבה עור, ונראה לי להיות עם עור. כשאבי נשר ביקש שיער ג'ינג'י, צבעתי לאדום. כשרצה נפוח עשיתי מניפה ענקית על־ידי סירוק הפוך.

„היתה התנפלות של המדיה. שאלו מה זה היצור הזה. השיר „אני זהב טהור" יצא אז לרדיו. האמנתי בלשיר כדי לשרוד, וגם

למעלה:
בטלדרס טייסים חום מעור שעוצבה בולי היימן. חולצה טריקו סגולה ומכנסיים צמודים בצבע מסטיק. סיכת מדליה. מגפוני זמש סגולים

מימין:
מכנסי ברמודה מעור בהדפס ג'ינס משופשף (בעיצוב בילי היימן). מטפחת בוקרים אדומה. עליונית לבנה. סיכת ראי

[illegible]

בלהתלבש כדי לשרוד. שהכל יהיה חריף והיסטרי, ושלא ישכחוני, ושאצליח לא דרך אבא *(המלחין נחום היימן הקרוי היום אבא של סי)*. כשהוזמנתי להופיע ב„להיט בראש" אבי נשר אמר ללכת בבגד מהסרט. כיום, לקראת הופעה בטלוויזיה מתכננים את הבגד שבועיים מראש. חושבים על כל דבר עד הפרט האחרון. אז, פשוט פתחתי את הארון ושלפתי מה שבא. טייטס ורודים? יופי. גרביים קצרים? יופי. וכמה שאחותי האופנאית בילי היימן הציעה לקרוע את הבגד יותר – הערצתי אותה יותר.

„בילי כיסתה אותי בברזל, מנעולי תיקים ומזוודות. ואז גיליתי את נושא מיחזור החומרים. הייתי פועלת ב„סאן אוף א־ביטש" ואחר־כך, ב־86', עשיתי חגורות בעצמי ומכרתי אותן. את האמפליפייר הראשון קניתי ממכירת חגורות ברחוב, ליד קפה „רוול". בשישי בבוקר הייתי עוברת ללב דיזנגוף ליד מוכר הבייגלה. בשכחות לחוויה הישראלית שביפו העתיקה.

„היו לי קטטות נון־סטופ עם פקחי העיריה. אמרתי להם שהחתימה שלי על הדו"חות שלהם תהיה שווה, שאהיה זמרת. צחקו עלי. בעקבות „שוברים" התחיל סביבי עניין. אנשים התחילו לזהות אותי ברחוב והתגובות היו נורא חריפות. הלכתי הביתה ללקק את הפצעים. התכנסתי. התחלתי לכתוב ולעבוד במשק בית.

„כשיצרנו לפני כשנה וחצי את „להקה מקומית", הסתפרתי. יצאתי מ„הסליק" של בית ליסין. במועדונים ראיתי שאני יכולה להיות משהו נקי, כי מרגישה כך. החלטתי ללכת על נקי. שיער, מסגרת משקפיים, שעון, עדשות. ההגמסות החלה. בעצת חברי לחיים וללהקה, צוף פילוסוף, הלכתי למעצב השיער מרקו. הגענו ל„רוק קפה"; פאב בטיילת. הגיעו כל המי ומי, לבושים פיקס כאילו זה היכל התרבות.

„בלי מיזוג ותאורה מאוד חשוב מה לובשים. הלכתי על מראה יוניסקס, ג'ינס, עניבה, מטפחות בוקרים קטנות. מצא חן בעיני, או הרחבתי, פיתחתי את זה. מבחינה זאת מאוד קל לי עם „הוניגמן", כי הקו שלהם מאוד בסיסי. ב„סיבה למסיבה" לבשתי מכנסי „גס?", מיקטורן אפור של „הוניגמן", זוג עגילים מנצנצים. עדה לזרוביץ איפרה אותי. אותו יום הייתי מלכה. עדה אמרה לי, היום אני רוצה אותך זוהרת. רוצה שתיראי כמו שהשיר נשמע.

„חשבתי לעצמי, למה לא. משלמים לראות אותי גם כדמות שמפנטזים עליה. עם זאת, אוהבת לשלב בזוהר משהו מהפשטות. להעניק להופעה גם מראה של ילד יתום. נעליים גסות. ארנק־חגורה כמו של מוכרת בתחנת דלק. זה מלווה אותי מהתקופה שלא היה לי טעם. עכשיו אני מתכננת להשתמש בבגדים שהיו בקיבוץ. ביקשתי שיורידו לי שם מהבוידם מכנסי התעמלות עם גומי. נעלי עבודה נראות לי מתאימות למיני. פתאום קולטת שהעבר של עבודה שגם מופיע בשירים שלי הוא גם צורת לבוש. משהו בנו רוצה להגיד שאנו חלק מעיר, מקבוצה. ג'ינס ונעלי עבודה מקרבים אותי לבחורה שיושבת מולי „בצוותא".

„תמיד הלכתי על עומק, בשירים, בכתיבה, ביצירה. לאט לאט גיליתי שאני דמות שילדות רוצות להיראות כמוה. היום יש שמעתיקות את קו השיער, את הבנדנה, את הג'ינס עם הרוכסן בצד, את הנעל הגדולה. אני נועלת נעליים עם סוליות גדולות כי אני קופצת בזמן ההופעה. בנעלי עקב עלולה למעוד. בעד שום הון שבעולם המראה לא יעלה לי בנוחות. שיהיה לי נוח זה האלף־בית. הג'ינס צמוד אבל נוח. מתחילה בחולצה ועניבה. בחצי השני של ההופעה לובשת ז'אקט שקורידה, על מנת להשאר במשהו פתוח. בהפסקה מחליפה בגד. כשאני שרה את „לא עובדת בשביל אף אחד" ואת „טיק־טוק" אני עוברת למראה סקסי יותר. מגלה את המראה הסקסי לאט לאט. יש זמן. הם ננגבים. מתקרבים לבמה. גופיה של „הוניגמן" עם כתפיות של בגדי־ים של מצילים בגב, הדפס מטוסים בחזית, ג'ינס צמוד מאוד של „גס?", מטפחת אדומה, קסקט".

נוסף לסיכות שסי מעצבת בעצמה מתוויות שמצאה בקופסת אבקת פודינג ומצעצועים כמו תינוק ורוד מפלסטיק – היא אוהבת לענוד דברים כמו סיכת בננה, עגילי כפתור פרחוניים, שעון ממוסגר בעיגול של „יהלומים". המראה הבא שלה, היא מבטיחה, יהיה פיתוח של סיגנונה הנוכחי. יכלול שילוב של חצאית עם מכנס פרחוני, מיקטורן של מנצחים. הנער היתום יישאר בתמונה. „אולי יהיה רק קצת מופרע יותר".

צילם: מנחם עוז
איפרה: פראנס היימן
שיער: מרקו, „אופן"
אביזרים: „אולף עיצובים"
גיטרה: „מרום כלי נגינה"
צולם בלונה־פרק, תל־אביב

בתמונת השער: סי היימן על סוס הקרוסלה: שלייקה פרחוני על גופיה ירוקה. מיני קפלים בכחול־צי (הוניגמן). גרביים קצרים משובצים על גרבי ניילון עם כוכבים

למעלה:
פסי־סיכה במכנסי ברמודה לבנים. בטלדרס לבן על טי שחור מודפס. כובע מצחייה. גרביים פסיכודליים

מימין:
מכנסי גרב וגופיה סגולים (הוניגמן) מתחת לחצאית וולנים שחורה. ארנק קרטישנים, כפפות צהובות. נעליים גבוהות

רשת שקם א'

מכירת סוף העונה

בהלבשת גברים, נשים וילדים

והמחירים צוללים !!!

לנשים:

מבחר בגדי ים
יצרן מספר 1 בארץ
עד 40% הנחה
לדוגמא: בגד ים שלם רק **47.40**

חצאית מכנס מטריקו רק **33.60**
מכנס שארוול מטריקו רק **39.20**

ב"מקפל" מקלפים מחירים
מכנסי ברמודה מכותנה רק **31.20**
גופיות כותנה רק **23.20**
חולצות כותנה רק **31.20**

25% הנחה
על מבחר גדול של
חולצות אפנתיות, שמלות
וחליפות של **"ניבה"**

לגברים:

גופיות וחולצות
טריקו "טריקונור"
החל - **15.30**

חולצות טריקו "ליגת"
החל מ- **11.80**

גופיות וחולצות
טריקו "אלוף ספורט"
החל מ- **11.-**

מכנסי שורט -
"ביבי ששון"
החל מ- **12.70**

חולצות דיאולן יפהפיות
"יון" ו"כציבא"
רק **29.50**

מכנסי כותנה
ארוכים ומשגעים
"מישל פלאטיני"
רק **44.20**

לילדים:

"סריג' אקשטיין"
ב- **20% הנחה**
לדוגמא: גופיות טריקו
עם הדפסים בשלל צבעים
רק **9.20**

"גאתי" ב-
25% הנחה
לדוגמא: שמלה טריקו לילדות
בשלל צבעים
החל מ- **19.90**

מכנסי ברמודה - **"ביבי ששון"**
רק **15.30**

הרשת המובילה בישראל **הרשת המובילה בישראל**

השבוע בשקם

קנו היום שלמו ב-1.9.88
לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לבאי הקניה החל מ-100 ש"ח
במחלקות שאין חיבות בריבית

היכונו לחלוקת "שוברי זהב" ללובשי מדים בקבע

"אולטרסול" במבצע הוזלות
לדוגמא תחליב מספר 4 250 מ"ל
11.- ~~12.90~~

"קמיל בלו" - סבון נוזלי
500 מ"ל
6.20 ~~7.70~~

מבצעי שבועיים שווים כפליים

1-16.7.88

סירופ הדרים
2 ליטר "עסיס"
4.21 ~~6.41~~

אפונת גינה גדולה
550 גרם "עסיס"
1.20 ~~1.82~~

טחינה
500 גרם "חלמה"
רק **3.08**

מעדן פובידל
450 גרם "עסיס"
2.19 ~~3.05~~

סקוטש ברייט ענק
רק **2.72**

משחת כלים בריח תפוח
1000 סמ"ק "שמן"
רק **2.98**

טמפונים "טמפקס"
40 יחידות רגיל
8.90 ~~10.75~~

דג נסיכת הנילוס
5.18 ~~6.49~~

דג ברבוניה מולית
5.75 ~~6.15~~

סוכריות
200 גרם בקופסה
רק **2.83**

פיסטוק חלבי קלוי
500 גרם "גרעיני עפולה"
רק **7.30**

נוזל לניקוי כלים
1 ק"ג "קולון"
רק **3.55**

מים מינראליים
"בלו ספרינג"
1.39 ~~1.71~~

מבצע חד-פעמי
TEFAL WOK

מחבת עמוקה
להכנת מאכלים סיניים
תוצרת TEFAL
רק **20.- ש"ח**

מבחר ענק של טרנזיסטורים

טרנזיסטור קומפקטי לכיס
דגם 832
רק **19.-**

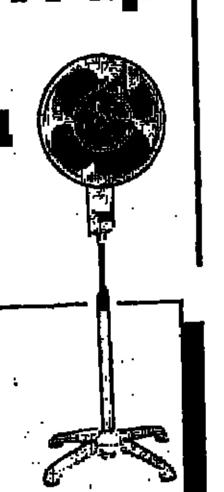
טרנזיסטור נייד AM/FM
דגם 837 קליטה מעולה
רק **37.-**

טרנזיסטור/רדיו
שולחני AM/FM
דגם 860 מקצועי
רק **82.-**

ווקמן טייפ + רדיו HITACHI
דגם CP201 - ביצועים מעולים
4 x 46.-

קניה עם בטחון

מאווררי STAR
ב-5 תשלומים
לדוגמא: מאוורר "16 עם רגל
5 x 31.60



משחק טלוויזיה אטארי
ג'וניור
6 x 37.50 תשלומים

"הלנה רובינשטיין"
מחלקת מתנות
Helena Rubinstein

שעון "שקם" בקיץ
חנות שקם בקניון דיג
בימים א',ב',ג',ד',ה', מ-10.00 עד 22.00
בימים ד',ה' 22.00-24.00 (חצות)-
קופת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 9.00 - 22.00 ● ביום ה' 9.00-24.00 (חצות)
ביום ו' 8.00-15.00 ● במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
חנות שקם בבאר-שבע
בימים א',ב',ג',ד',ה', עד 20.00
ביום ה' קופת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)
חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● עפולה ● גבעתיים ● פ"ת
● דימונה ● חיפה הנביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין
● אשקלון ● בית-שאן ● נהריה ● אשדוד ● נתיבות
● ירושלים ● טבריה
חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ר"ג ● ק. נח ● והריה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

הרשת המובילה בישראל **הרשת המובילה בישראל**

גוצ'י נגד גוצ'י

■ תמר איילון

האיטלקים אשר עוקבים זה עשר שנים בפה פעור אחר הסאגה לבית גוצ'י, שפרקיה שוזרים תביעות משפטיות, תקיפות, בגידות, בריתות־כוח חשאיות ומעצרים ככלא, נדהמו לאחרונה לשמוע, כי בני משפחת גוצ'י איבדו את השליטה על רשת מוצרי העור והאופנה שלהם. האימפריה המשפחתית, שנוסדה על־ידי סוחר מוצרי העור גוצ'יו גוצ'י בפירנצה, בשנת 1922, ואשר מגלגלת כ־200 מיליון דולר בשנה, תעבור כנראה בקרוב – כך פורסם – לידיהם של משקיעים ערבים מן המפרץ הפרסי ובחריין.

עד לפני עשר שנים, הכל היה שפיר ברשת האיטלקית, שהיתה לאחד מסימלי היוקרה והמעמד בקרב עשירי העולם. פירותיו של העסק הספיקו ברוחב יד לכל צאצאיו של גוצ'י הראשון. אולם ב־1978 הופרה האידיליה. לנכדו של גוצ'יו, פאולו, נמאס למלא מה שנראה לו תפקיד שולי בחברה. הוא החל מושך בכל החוטים כדי להפוך למיספר אחד.

פאולו הגיע למסקנה ששני אחיו, רוברטו וג'ורג'יו, מנווטים את העסק המשותף בהצלחה רבה בזכות רעיונות שמקורם בראשו שלו, אבל קרדיט על הרעיונות הם לא נותנים לו. כמרכז החליט פאולו, שחברת „גוצ'י" צריכה לחרוג מייצור פריטי אופנת יוקרה, שבהם רכשה לה מוניטין. לדעתו, צריכה החברה לחזור אל שוק עם

פרחים, קישוטים, צבעים: בשלב מסויים החליט פאולו, שהחברה צריכה לחרוג מפריטי יוקרה ולחזור לשוק עם מוצרים השווים לכל נפש

מוצרים השווים לכל נפש.

האחים דחו את שתי היוזמות על הסף. איש מהם לא התכוון לוותר על מעמדו הבכיר בחברה, או לשנות את הדימוי היוקרתי שלה. בתגובה, מכר פאולו את שמו לחברה זרה, והתיר לה לייצר מוצרים הנושאים אותו. מדובר בחברה טייוואנית, שקיבלה ממנו את הזכות לייצר היקויים למזוודות, לנעליים ולאבזרי־עור של „גוצ'י".

בני המשפחה היו המומים. הנכס העיקרי שלהם הוא שמם, והמוניטין שיצאו לו בכל רחבי העולם. ב־1980 הם אילצו את פאולו להתפטר מתפקידו כמנהל בחברה, אם כי עד היום לא ברור כיצד הצליחו לשכנעו לפרוש.

גוצ'י בחלון: סמל יוקרה בקרב העשירים. המראה האופנתי המועתק ביותר בתחום האביזרים

הרוחות בקרב בני המשפחה המשיכו לסעור, עד שב־1982 יזם אלדו גוצ'י, אביהם של פאולו רוברטו וג'ורג'יו, ועידת פיוס כלל־משפחתית בפירנצה. אלא שפיוס לא הושג שם. להיפך.

פאולו, כך מספרים העיתונים, כליכך חשש מניסיון אחיו לנשל אותו מרכושו, עד שהביא עימו לפגישה רשמקול. המכשיר הוסתר בכיס פנימי במעילו, מתוך מחשבה שתוכן ההקלטות ישמש אותו בעתיד בתביעות נגד אחיו. פאולו קם, וטען בפני המועצה הרשמקול. אחיו רוברטו חטף את המכשיר, והטיח אותו בפאולו. מישהו אחר זרק עליו כיסא.

התגובה לא איחרה לבוא: פאולו הגיש נגד המשפחה תביעה על סכום בן 1.5 מיליון דולר, בטענה שנגרמו לו נזקים גופניים ופסיכולוגיים. הוא גם תבע מאחיו

בני המשפחה היו המומים. הנכס העיקרי שלהם הוא שמם, והמוניטין שיצאו לו בכל רחבי העולם ● ב־1980 הם אילצו את פאולו להתפטר מתפקידו כמנהל בחברה ● עד היום לא ברור כיצד הצליחו לשכנעו

המשפחתית, כי 80 אחוז מהרעיונות החדשים של החברה הם שלו, ותבע סכום של 120 מיליון דולר לשנה בתמורה לכך.

תביעותיו המוגזמות של פאולו עוררו את חמתו של האב. בעיצומה של הפגישה המשפחתית, קם אלדו על רגליו, וסטר לפאולו תוך שהוא צורח עליו: „סתום את הפה!" דקות ספורות לאחר מכן התגלה

סמל מעמד

גוצ'י: שם נרדף למזוודות־עור, לארנקים, למוקסינים, ולמזוודות איכותיים־יוקרתיים, שהם גם סמל מעמד. בשנות ה־60' המוקסינים נמוכי־העקב עם קישוט הרסן הזהוב היו להיט בינלאומי של אופנת הנעל הספורטיבית נמוכת־העקב.

קישוטי מתכת המחוברים לפסי קנבאס בירוק־אדום, הפכו לסמל הבית בשנות ה־70' והיו למראה האופנתי המועתק ביותר בתחום האביזרים. משפחת גוצ'י עסקה בעיצוב ובייצור חפצי עור למעלה מ־500 שנה. העסק המשפחתי נוסד במאה ה־15 על־ידי אבי־אבותיו של ד"ר אלדו גוצ'י, מנהלה הנוכחי של החברה. לאחר מלחמת העולם השנייה משכו איכותם וטעמם הפשוט והטוב של ארנקי גוצ'י את תשומת הלב העולמית לסגנון האיטלקי.

האימפריה השיווקית של החברה הורחבה בהתמדה מאז 1970, והיא כוללת רשת חנויות גוצ'י הפרושה על־פני העולם. בעיצוב, בשיווק, ובהפצת המוצרים מעורבים שני אחיו של ד"ר גוצ'י, שלושת בניו, ו־19 נכדים. מכירת המכונה לגורם ערבי מפתיעה במיוחד לאור העובדה שב־1972 חתמו בני משפחת גוצ'י על הסכם שלפיו יישארו העסקים במשפחה לפחות במאה השנים הקרובות.

■ נורית בת־יער

13 מיליון דולר, בגלל שלדעתו קופח חלקו בהכנסות החברה. סכומי עתק אלה פעלו כבומרנג נגד „גוצ'י". רשויות מס ההכנסה בארה"ב פתחו בחקירה, בחשד לכך שהסניף האמריקני של החברה התחמק מתשלום מיסים.

אלדו גוצ'י, האב, שעמד בראש הרשת באמריקה, נעצר ונמצא אשם בהעלמת הכנסות החייבות בתשלום 7 מיליון דולר מיסים. אלדו בן ה־82 נשפט לשנה מאסר, וכן לחמש שנים על תנאי, לרבות שנת שירות למען הקהילה, ולקנס בסך 30 אלף דולר.

בכך לא הסתיימו תלאותיו של האב, שגילה להוותו כי הפגין נדיבות־יתר כלפי שלושת בניו. אלדו החזיק בידיו במקור ב־50 אחוז ממניות „גוצ'י", אולם הוא העביר בזמנו 3.33 אחוז מהן לכל אחד מבניו. 50 האחוז הנותרים היו בידי אחיו הבכור של אלדו, רודולפו. כשרודולפו נפטר, עברו המניות לבנו השאפתן מאוריציו, ב־1984.

מאוריציו החל לבחוש בקלחת המשפחתית. הוא שיכנע את פאולו למכור לו את ה־3.33 אחוזים שלו, וכך זכה יחד עם 50 אחוז המניות שלו בשליטה על החברה: יחד עם פאולו סילק את אבא אלדו מניהול הסניף האמריקני, והותירו בידו רק כיסא במועצת המנהלים. הכותרות בעיתונים זעקו: „הבן תקע סכין בגבו של האב".

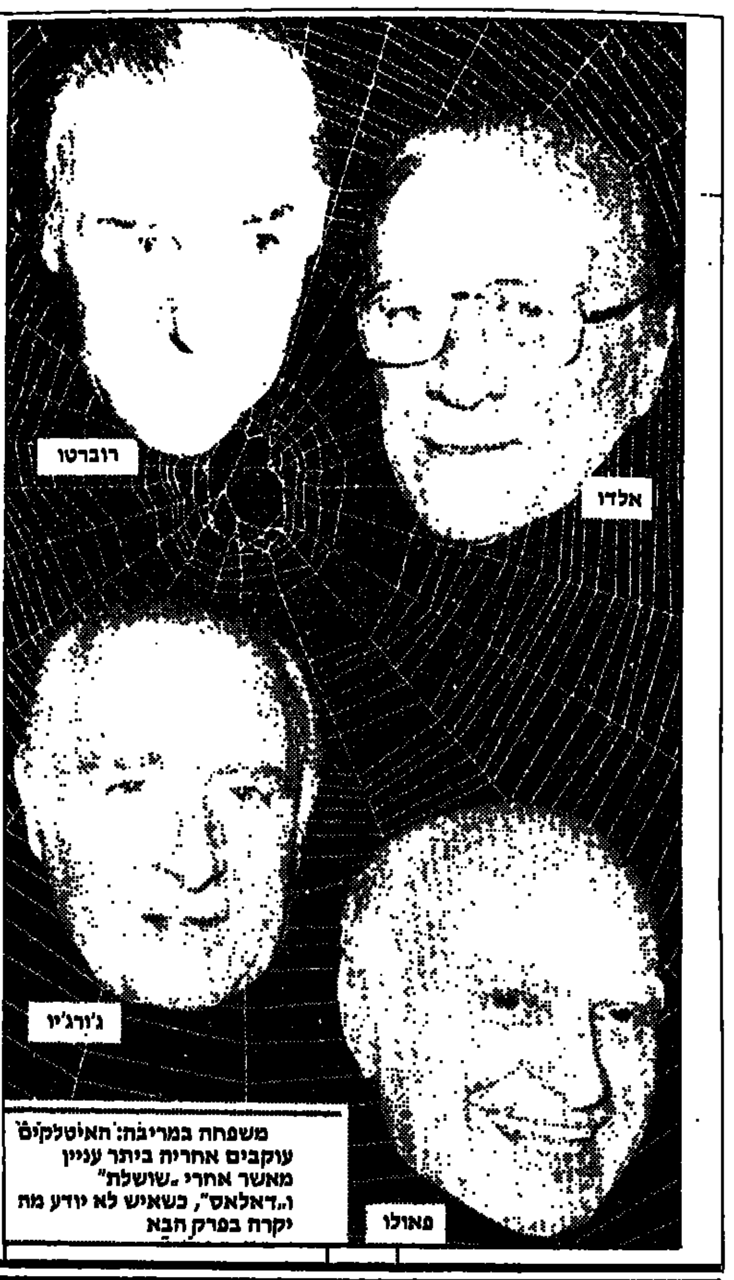
אך מזימתו של מאוריציו לא צלחה. הוא רק החל מתבסס ב־1985 כמנהיג הבלתי מעורער של „גוצ'י", וכבר הסתבך בשורה של שערוריות. הוא הואשם בכך, שאילץ את אחת המזכירות של אליו, זמן קצר לפני מות האב, לזייף את שמו של הזקן על מיסמכים המעבירים אליו את הבעלות על 50 אחוז המניות שלו. זו היתה טעות חמורה. מאוריציו היה ממילא היורש של המניות, ורק רצה להימנע בעזרת הזיוף מתשלום מיסי ירושה.

מאוריציו הואשם גם על־ידי השלטונות האיטלקיים בהעברת כספים של „גוצ'י" לחברות שהקים מחוץ לאיטליה. הממשלה הקפיאה את כל נכסיו, והפקיעה את המניות שירש מאביו. בית המישפט מינה יו"ר חיצוני לדירקטוריון, והמאבק על השליטה בחברה התחדש במלוא עוזו. אבל בכך לא תמו מעללי מאוריציו. שלטונות המס באיטליה האשימו אותו באי תשלום מס על יאכטה שרכש ב־500 אלף דולר. הוא נמלט, והסתתר בשווייץ.

בשנה שעברה הפר פאולו את בריתו עם מאוריציו הנוכל. שני אחיו מנהלים כעת מאבק נגד מאוריציו על שליטה בחברה, במטרה להשיב לשם „גוצ'י" את הדימוי שהפך אותו למה שהוא.

ובעוד איטליה עוקבת בסקרנות רבה אחר עלילות המשפחה, הונחתה לאחרונה המכה: נסיכי נפט ערבים השתלטו על „גוצ'י". בנק השקעות בינלאומי בשם „אינווסטקורפ", בבעלות כמה מאות משפחות אמירות מנסיכויות הנפט, רכש כחשאי קרוב ל־50 אחוז מן המניות של רשת „גוצ'י" באיטליה ובארה"ב וזכה בשליטה על האימפריה. הבנק הזה השתלט בעבר בצורה דומה על עסק מפורסם אחר, רשת חנויות התכשיטים „טיפני".

אימפריית העור האיטלקית „גוצ'י", המגלגלת 200 מיליון דולר בשנה, בצרות ● הנכד פאולו רצה להפוך למיספר אחד בחברה. האחים רוברטו וג'ורג'יו לא ויתרו ● ועידת־פיוס משפחתית בפירנצה לא הרגיעה את הרוחות ● פאולו הגיש נגד המשפחה תביעה על־סך 1.5 מיליון דולר ● אלדו גוצ'י, האב בן ה־82, נעצר באמריקה בשל התחמקות מתשלום מיסים. מה עוד צריך?



משפחה במריבה: האיטלקים עוקבים אחריה ביתר עניין מאשר אחרי „שושלת" ו„דאלאס", כשאיש לא יודע מה יקרה בפרק הבא

נופש צבר

לכל המלונות בארץ מזמינים ב

ישראכרט · ויזה

מבצע

עד 12 תשלומים

שי על כל הזמנה * פנקס הנחות

5 טיסות לאירופה ועוד פרסים יקרי ערך

יוגרלו בין המזמינים מקומות בתקופת המבצע.

עקוב אחר פרסומי "צבר" בעיתונים.

המלך שלמה ***** המלון הפופולרי והמפואר באילת 50.15 ש"ח 4 חש 17.7–28.8

כפר הנופש רמות **** בכנרת הבילוי לכל המשפחה 79.70 ש"ח 4 חש חצי פנסיון 1.7–31.8

לגונה/ספורט **** מגוון פעילויות ואוירה צעירה 40.50 ש"ח 4 חש 17.7–28.8

פלאזה טבריה ***** מפואר, על שפת הכנרת 68.75 ש"ח 4 חש 1.7–27.8

סט. טרופז *** מתקני ספורט ימי, חוף פרטי 34.30 ש"ח 4 חש 17.7–28.8

לרום קלאב הוטל טבריה סוויטות משפחתיות ושפע פינוקים 47.30 ש"ח 4 חש עד 24.7

סונסטה אילת ***** שם שאומר הכל ואוירה צעירה 61.20 ש"ח 4 חש 14.7–31.8

קיסר טבריה על הטיילת בכנרת ברמה אחרת 46.50 ש"ח 4 חש 14.7–31.8

קיסר אילת **** בריכה, טניס, פעילויות על הלגונה 35.20 ש"ח 4 חש 28.7–28.8

גלי כנרת ***** מפואר, חוף פרטי, מרכז ספורט ימי 53.60 ש"ח 4 חש עד 22.7.88

נוף העמק נופש אידיאלי בעמק יזרעאל 38.50 ש"ח 4 חש

חוף הוואי 40.60 ש"ח 4 חש 1.7–31.8 חצי פנסיון מינימום 4 איש

לרום ירושלים ***** חופשה מלכותית במחירים מפתיעים 53.60 ש"ח 4 חש עד 18.7

גני חמת **** כל הכיף במלון אחד 48.30 ש"ח 4 חש

ארקיע

הוד ים המלח ***** בריכות שפע של פינוקים ומלוחים מים מתוקים 43.60 ש"ח 4 חש עד 31.8

קרלטון נהריה **** שירות נפלא וסגנון אחר 52.80 ש"ח 4 חש עד 31.8

מלון נפטון **** כל החדרים מוטלים 58 ש"ח 4 חש המחירים בתוקף עד 28.8.88

קרלטון ת"א ***** מלון לחופשה בלתי נשכחת 47.30 ש"ח 4 חש מינימום שני לילות עד 16.7

המחירים לזוג ללילה * ארוחות בוקר בימי חול

רשת הסניפים הגדולה בישראל בנק החדרים הגדול בישראל

תל־אביב הנהלה ראשית – "צבר" (טלנופש), רח' קויפמן 6 בית גבור 03-5102080; תל־אביב "צבר", רח' אלנבי 99 03-295843/289861; תל־אביב "צבר" אינטרנשיונל טורס, דיזנגוף סנטר, חנות 603 03-288132-5; ירושלים "ירושלים־דנור", בן־יהודה 23, 02-243830; ראשון־לציון "צבר", רח' רוטשילד 27, 03-9668165/6/7; פתח־תקוה "צבר", רח' ההגנה 12 (מדרחוב) 03-9341118/912646; חיפה "צבר" רח' נורדאו 5 04-645403/4; קרית־ביאליק השקדים 2 מרכז סביניה, 04-709296; נתניה "צבר" רח' רוטשילד 26 (במעבר) 03-589164; רחובות "צבר", רח' הרצל 113 455701, 08-455671; חולון פרסום "לביא", כיכר וייצמן 21 03-842844/5030044; חולון "אלגור", חנקין 42 03-5030386; באר־שבע רח' העצמאות 52 בניין סקל־סוטר 057-33925; נתניה "קפלן טורס", רח' סמילנסקי 12 053-342317/338046; נתניה "שקד טורס" כבר העצמאות 10 053-27410/612849; עפולה "אקדמי טרוול", רח' הכנסת 10 06-592555/52266; כרמיאל "מרגוע", מרכז מסחרי ת.ד. 225 04-987393/985643; נהריה "סמנת", שד' הגעתון 29 04-922416; דימונה "צבר" רח' הגליל 1/3 052-34002/3; כפר־סבא "מעוף", ויצמן 83, 052-454226/442755

חיזור גורלי

סוגיית מילות הפתיחה, בדיאלוגים של אהבים, הטרידה את המין האנושי, מאז המציאו אדם וחווה את הבושה. מה, בעצם, עדיף: להתוודות על אהבה? לשאול על אהבה נגדית? מילים המנסות לגעת, או נגיעות המנסות למלמל? מי בעצם צריך להתחיל במלאכה: הגבר או האשה?

אכן שאלות רבות וקשות, המכבירות מאמץ ויגע ואולקוס על נאהבים ונעימים כה רבים בעולמנו.

על רקע זה של בילבול ותהיות בקרב החברה האנושית, לא נותר אלא להביא את סיפורם האופטימי של בני שבט הלאווה, בצפון תאילנד, שמצאו פתרון מקורי לסוגיית השיחה הראשונה בין בני הזוג.

בערב החיזור, מנקב הגבר הלאווי חור קטן בקיר העץ שליד מיטת אהובתו, הישנה בצריף של הוריה. דרך חור זה הוא לוחש את שמה, ואם אינה מתעוררת, הוא נושף באוזנה דרך קנה־במבוק המוחדר מבעד החור. אם גם הנישוף אינו עוזר, מתיז הגבר המאוהב מים על בחירת ליבו, דרך אותו קנה עצמו, עד שהאחרונה יוצאת ממיטתה, ומצטרפת אליו על מרפסת העץ בכניסה לבית.

בשלב ההוא, כפי שתבינו, מגיע המתח בין בני הזוג לשיאו, אבל דווקא אז נחלצת מסורת האבות לעזרתו של הלאווי הנבוך, ומכל המילים שבעולם שמה בפיו את המשפט המבריק הבא: "מה", שואל הלאווי כשהוא מסתיר את התרגשותו, "אכלת לארוחת הערב?" "אורז מטוגן", משיבה הלאווית לעיתים, ופעמים אחרות אף אומרת: "אורז פשוט" או "אורז עם צ'ילי".

והנה, בעוד כל אחד מביניכם, קוראים יקרים, היה נאלץ לגלגל שיחה עוד שעות ארוכות, לאחר פתיחה כה צולעת, הרי שהגבר הלאווי כבר יודע, אם אישתו לעתיד יושבת לפניו, או שמא עליו להמשיך ולהקיש בעץ.

וכל־כך למה? מפני שאם בחרה האשה לדווח על מאכל שטעמו ניטראלי, כגון אורז פשוט או מטוגן, אות וסימן הוא שאהבתה אותו עזה כאהבתו, אך אם בחרה להזכיר אורז, שטעמו חריף מצ'ילי, יכול הוא לקפל את רגליו, ולטלטל את קנה־הבמבוק שלו אל החור הבא.

הסוגיה היחידה, הנשארת פתוחה במקרה כזה, מה תעשה בחורה דוברת אמת ומאוהבת, שבמקרה איתרע מזלה לאכול באותו ערב אורז מתובל בצ'ילי. לשאלה זו לא מצינו תשובה במקורות.

■ **אהוד שרב**, בנגקוק

הרמוניה מסביב לשולחן

בעידן החיים המודרניים, קשה להתאים את שעת ארוחת־הערב, למשל, לזמן שיתאים לכל המשפחה, ולו פעם אחת ביום. ההורים עובדים, ולילדים פעילויות משלהם. מוכרת התופעה של 'אכילת־יחידים'. האב אוכל בעבודה, האם בדיאטה נצחית, הילדים פושטים על המקרר, מסתפקים בהמבורגר, פלאפל או פיצה עם חברים. חוץ מארוחת־שבת, בקושי יוצא לכל המשפחה לסעוד ביחד.

ד"ר סטיבן וואלין, פרופסור לפסיכיאטריה באוניברסיטת ג'ורג' וושינגטון בארה"ב, ביחד עם עמיתו, הפסיכולוג ד"ר מיכאל לואיס, עומדים לפרסם ספר, שיצביע על המגמה השלטת בחיינו: חוסר תיקשורת במשפחה, בגלל העדר ארוחה משותפת עם כל הצאצאים.

לדעתו, מצב זה גורם למשברים כמו אלכוהוליזם בגיל צעיר, שימוש בסמים, ובריחת בני־נוער מהבית. אין להם אוזן קשבת, ושיחה יומית ליד השולחן היתה יכולה להיות פיתרון. אכילה בנפרד מגבירה מתחים וחוסר ביטחון־עצמי של הילדים, ותורמת לתיסכול ולבדידות של ההורים.

"שיחה סביב השולחן בעת הארוחה, היא אירוע שהולך ועובר מן העולם, וחבל. בחברה פרימיטיבית ביותר מקפידים על אכילה בצוותא". שני החוקרים, שהסריטו את מעמד הארוחה המשפחתית ב־5,000 בתים, גילו גם, שיש מקרים רבים, בהם הסעודה ביותר הופכת לשדה־קרב. הורים וילדים מנצלים את ה"ביחד" כדי לחסל חשבונות.

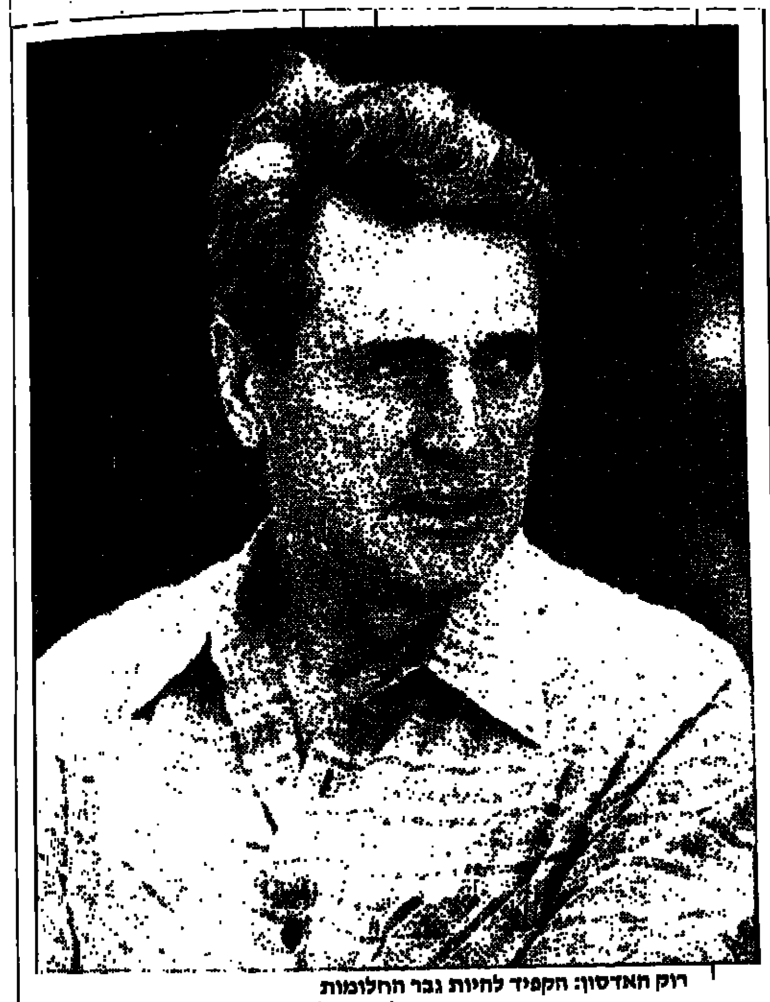
"יהיו חילוקי הדעות בין בני הזוג או בינם לבין ילדיהם אשר יהיו. כאשר מתיישבים לאכול ביחד – צריך לשכוח את הכל. אין מתווכחים. אחרת משיגים מטרה הפוכה, הגברת המתח".

החוקרים העלו עוד כי כאשר הארוחה המשפחתית מתקיימת בבית, האם היא הדומיננטית, והקובעת את כללי המישחק. אבל אם המשפחה יוצאת למסעדה, אבי־המשפחה מרגיש כמו פטרון, מכתיב את התפריט ואת הקצב, ורואה עצמו כראש־שבט.

גם פרופ' ג'ון דה־פראין חקר את המצב ב־3,000 בתים ומשפחות בכל העולם. הוא נחרד מהצהרות של אנשים־בצמרת, שטענו שאין להם זמן לאכול עם המשפחה, וכי משעמם אותם חברת ילדיהם בגיל ההתבגרות.

על כך אמר החוקר: "ילדים זקוקים להרגשת ביטחון, ואין כמו הישיבה לסעודה משותפת, ביחד, לחיזוק המוראל של הילדים, במיוחד בגיל ההתבגרות. לא משנה מה אוכלים, העיקר שמדברים וצוחקים, ביחד".

■ **דבורה נמיר**



רוק האדסון: הקפיד לחיות גבר החלומות

בורחים מתפקידים עליזים

תעשיית הקולנוע מורגלת לשחקנים המתחננים לקבל תפקיד. היא אינה מורגלת לראות תפקידים המתחננים לאיוש. זה בדיוק מה שקרה למפיק ג'רי ווילר בראשית השנה. אף אחד לא רצה להופיע בסרטו "פרונטראנר" (ריץ קדימה, בתרגום חופשי). איפה, אם כן, המילכוד? האם חיפש מישהו לתפקיד אנס, או לתפקיד של מתעלל בילדים? לא ולא. הוא בסך־הכל חיפש מישהו לתפקיד מאמן ספורט בקולג', שהוא גם הומוסקסואל. אבל, למרות הישגיהם המשמעותיים של ההומוסקסואלים בארה"ב, במישור החברתי־תיקשורתי, רבים מן השחקנים רואים בגילום תפקיד הומו, דרך בטוחה לחיסול הקריירה שלהם.

ווילר, שניסה להפריך ריעה זו, ערך רשימה של 92 שחקנים ושחקניות, ממרלון ברנדו ועד רוברט רדפורד, מג'יין אלכסנדר ועד סוזאנה יורק – שכולם גילמו באיזשהו שלב בקריירה שלהם תפקידי הומוסקסואלים או לסביות – והקריירה שלהם המשיכה לפרוח. ווילר פירסם את רשימתו כמודעה בעתונות האמריקנית, וניסה לנפץ באמצעותה את המיתוס. אבל, נראה שהוא ביזבז את כספי הפירסום לשווא. ויותר מזה, ג'ון פאנל, שחקן צעיר שהוחתם לתפקיד מאהבו הצעיר של המאמן – ביטל את השתתפותו בסרט.

"שלא תהיה טעות, מדובר בתפקיד של מיליון דולר, ועדיין יש שחקנים רבים שדחו אותו בטענה שהתסריט אינו מדבר אליהם, או התשלום. אבל רבים אמרו בפה מלא, כי פשוט אינם מעוניינים לשחק בתפקיד של הומוסקסואל, תפקיד שנחשב למסכן־קריירות", אמר מרשל מייסון, הבימאי המיועד.

פרוייקט 'הומו סקסואלי' אחר – "טרילוגיה על אהבה נבוכה" – דווקא עלה יפה. זה היה להיט בברודוויי ואותם שחקנים עשו את התפקיד הקולנועי. אבל זה איננו מייצג, כי שיחזור הצלחות בברודוויי תמיד עובד, כך היה עם "הנערים שבחבורה" של פרידקין, ועם "כלוב העליזים".

אבל הוליווד, בכל מקרה, מקדשת את ההצלחה. רוברט פרסטון לא נפגע מתפקיד ההומו שעשה ב"ויקטור ויקטוריה". גם לא ויליאם הארט, על תפקידו ב"נשיקת אשת העכביש". כי להצליח בגדול, זה כבר סיפור אחר. ועוד דבר – השחקנים האלה היו בלתי מזוהים בעליל עם התפקידים שגילמו. יכולת להרגיש שהם משחקים את התפקיד, לא חיים אותו.

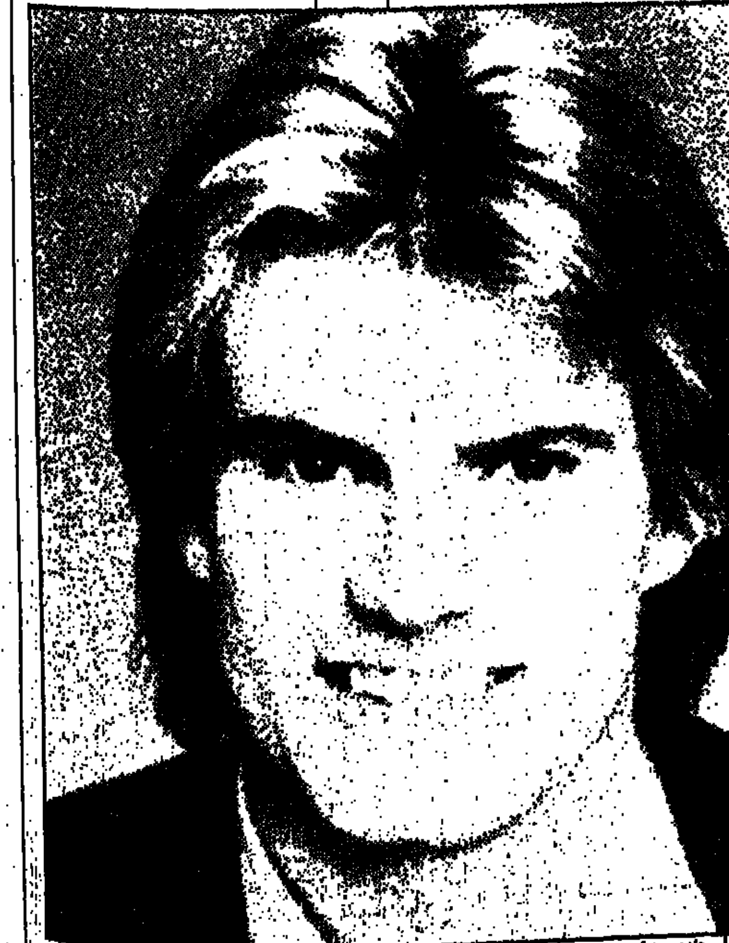
ואולי זו האירוניה של תפקידי ההומוסקסואלים. אם אתה נראה מזוהה לחלוטין עם תפקידך, מה שבעצם מצפים משחקן להיות, התדמית נדבקת אליך, והקריירה שלך נהרסת. לורנס לאקינביל, משחקני "הנערים שבחבורה" איבד חוזה פירסום לסיגריות, בעקבות הסרט. "המוצאים לא מעשנים את הסיגריות שלנו", אמר האחראי על הפירסום.

אחר שחושש מעתידו הקולנועי הוא מיודענו, ג'ק קולמן, הלוא הוא סטיבן קריגנטון מ"שושלת", שעומד לפרוש מהסדרה, ואינו בטוח שיוכל להשתלב בתעשיית הקולנוע. "הופעה בסדרה, מדי שבוע, בתפקיד ביסקסואל נחרתת בתודעה. אתה נכנס לאנשים הביתה, הם אינם הולכים לקולנוע ומשלמים כדי לראות אותך. וזה נותן להם הרגשת־אמת, הרגשה של קטע מהחיים".

יחד עם זה, גם לקולמן ברור שלא יסכים עוד למלא תפקידי הומוסקסואלים. אומר לורנס לאקינביל, מ"הנערים שבחבורה": "אנו, הבחורים הרגילים, צריכים לבזבז זמן רב בצילומים עם סיגארים, עם נשינו וילדינו, כדי להבהיר לציבור שאיננו הומוסקסואלים".

אבל, הנה אירוניה נוספת. בעצם, השחקנים אינם צריכים לדאוג כל־כך לתדמיתם. כי השחקנים שהינם הומוסקסואלים גם בחייהם הפרטיים, נמנעים לחלוטין מלגלם תפקידים אלה על המסך. למשל, רוק האדסון. הוא תמיד חשב שזה יהיה הרבה יותר טוב בשבילו למלא תפקיד של גבר החלומות. מה שבטוח.

■ **שירות "טיים"**



ג'ק קולמן: בעתיד לא יסכים לתפקיד דומה

סטינג: לפי דעתו, מרגרט תאצ'ר כבר כמעט־גבר

תצלום: סיגמא

סטינג המושיע

סטינג מדבר בשיריו על פוליטיקה, אקולוגיה, פירוק נשק. אומרים עליו שהוא מעין מהדורה מודרנית של נושא צלב. סטינג מעדיף שיקראו לו טרובאדור מודרני. "הטרובאדורים של ימי הביניים היו כמו העיתונאים של ימינו. הם נהגו להעביר ידיעות מטירה לטירה, מארץ לארץ. אני לא עיתונאי אבל אני כותב על מה שאיכפת לי ומעביר את המסר", מסביר סטינג, 35, אידיאליסט היוצא נגד מירוץ החימוש וגם נגד הרגלים חברתיים, כמו המלחמות באיצטדיוני הכדורגל באנגליה. באחרונה התבטא בחריפות רבה נגד ראש ממשלת בריטניה, מרגרט תאצ'ר.

"בחור הגדל באנגליה, שבו נולדתי, היו רק שתי ברירות: לעבוד במיכרה־פחם או על אוניה. אני הקדשתי את האנרגיה שלי ואת מאמצי האינטלקטואליים כדי לברוח מגורל זה. המוסיקה איפשרה לי להינצל ולהצליח".

סרט שבו הוא משתתף, "יום שני הסוער", מצליח כעת בארה"ב. כשנשאל אם הוא מתכוון לפתח את הקריירה הקולנועית, השיב בקריצה: "איך אני יכול, אם אני רוב הזמן עסוק בלהציל את העולם?!"

"אחת התכונות החברתיות שאני מנסה להוקיע היא נסיונם המגוחך של גברים להיות יותר מדי גבריים. למה להרחיק את החלק הנשי שקיים בכל אחד מאיתנו?!", שואל סטינג, גרוש (מהשחקנית פראנסס טומלטי) ואב לשלושה, החי כיום בעושר עם חברה חדשה. "זה גורר את הנשים להיות יותר גבריות ולפתח אישיות גברית. "מרגרט תאצ'ר היא הדוגמה הטובה לכך. כדי לשרוד בחברה מצ'ואיסטית היא נהיית יותר גברית מהגברים שסביבה. לפי דעתי, היא כבר ממש גבר".

■ **עמית לוינסון**

גבס שימושי

"גיבסולים" הן יצירות שימושיות ודקורטיביות מגבס ("חויה", גן־העיר), אחת המילים האחרונות בתחום העיצוב באירופה. מהגבס, שהוא חומר זול, 'נקי' ונייטרלי, ניתן לעשות כמעט כל דבר. החל ממחיצות בין חדרים, וכלה בפריטים מפוסלים, עמודים ברוח הניאו־קלאסיקה, או קפלים מכווצים כמו בגלימה. אפשר גם להעניק לגבס גימור של שיש, או לתת לו גוונים שונים כמו הטרקוטה האופנתי.

מה עוד עושים היום מגבס? מנורות קיר, מעמדים לעציצים ולטלפונים, קונסולות ושולחנות כניסה לבית, מסגרת לאח, שולחנות סלוניים, רגלי שולחן א־סימטריים, ואפילו קרניזים ומשקופים. בקיצור, ניתן להיעזר בגבס לעיצוב הדירה כולה.

האחראים ל"גיבסולים" הם שני מעצבים צעירים שעלו לארץ מצרפת. המחירים: החל מ־60 שקל לפריט ועד 2,000.

■ **רות יולס**

גבס: ממנורות קיר ועד מסגרת לאח

פח ברשת

בימים אלה, מותקנים לנסיון בכמה אזורים בתל־אביב (גן העיר, למשל) פחי אשפה מסוג חדש לחלוטין. שכן, הראש היהודי ממציא לנו פטנטים, ומסתבר, שאפילו פחי אשפה הם פטנט.

בעל הפטנט הבינלאומי הוא דב לאומי, פסיכולוג, שהתמחה בטיפול בילדים נפגעי מוח. לאומי הוא אמן, מפתח מישחקים חינוכיים. פחי האשפה הפריעו לחוש האסתטי שלו. בשנים האחרונות, שהה בפילדלפיה, שם רכשה העיריה את הפחים שלו, המקובלים היום ברחובותיה (ראה תצלום).

עם שובו לארץ, הצליח לעניין גם את עיריית תל־אביב. המיוחד בפחים, מלבד צורתם הנאה, הוא היותם מרושתים, וניתן לראות את תוכנם. יעיל לביטחון. אין צורך בשקיות פלסטיק, וזה יעיל לחיסכון. ניתן להרכיבם ולפרקם בקלות בשעת הצורך, על גבי עמוד חשמל או מעמד מיוחד. הם ניידים או קבועים, והוצאת האשפה היא פשוטה ביותר, על־ידי הפיכת הפח מעל עגלת האשפה. הפחים מיוצרים בשני גדלים במפעל באזור ירושלים. המחיר לזוג – 250 שקל.

■ **נורית ארד**